MC285TATC**

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

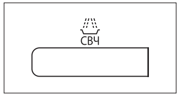
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство....................2
Настройка режима энергосбережения....................3
Панель управления....................3
Печь....................4
Принадлежности....................4
Использование инструкции....................5
Важная информация о безопасности....................5
Описание символов и значков....................5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия электромагнитного излучения. 5
Важные инструкции по безопасности....................6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)....................8
Установка микроволновой печи....................9
Установка времени....................9
Проверка работы печи....................10
Принцип работы микроволновой печи....................10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема....................11
Приготовление/Разогрев пищи....................11
Уровни мощности и изменение времени приготовления....................12
Остановка приготовления пищи....................12
Настройка времени приготовления пищи....................12
Использование автоматической функции приготовления русских блюд....................13
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление....................13
Использование режима быстрого размораживания продуктов....................21
Отключение звукового сигнала....................22
Защитная блокировка микроволновой печи....................22
Использование функции сенсорного приготовления....................23
Настройка режима сенсорного приготовления....................23
Приготовление пищи в несколько этапов....................25
Быстрый прогрев печи....................26
Приготовление в режиме конвекции....................27
Выбор дополнительных принадлежностей....................27
Приготовление в режиме гриля....................28
Комбинированный режим: свч и гриль....................28
Комбинирование микроволн и конвекции....................29
Руководство по выбору посуды....................30
Руководство по приготовлению пищи....................31
Чистка микроволновой печи....................41
Хранение и ремонт микроволновой печи....................41
Технические характеристики....................42

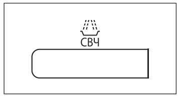
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

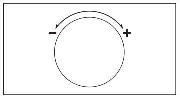
1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ).



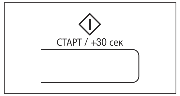
2. Нажимайте последовательно кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **ручку круговой шкалы** в соответствующее положение.

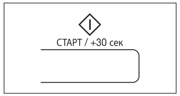


4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
Результат: Начнется приготовление пищи.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Если требуется добавить дополнительно 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.



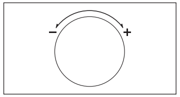
Размораживание пищи.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Power Defrost (Быстрая разморозка)** (Быстрая).

2. Нажимайте кнопку **Power Defrost (Быстрая разморозка)** (Быстрая) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 2 2014-07-17 1:17:41

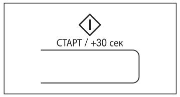
3. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).

Результат: Начнется размораживание.

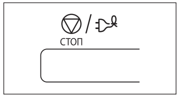
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



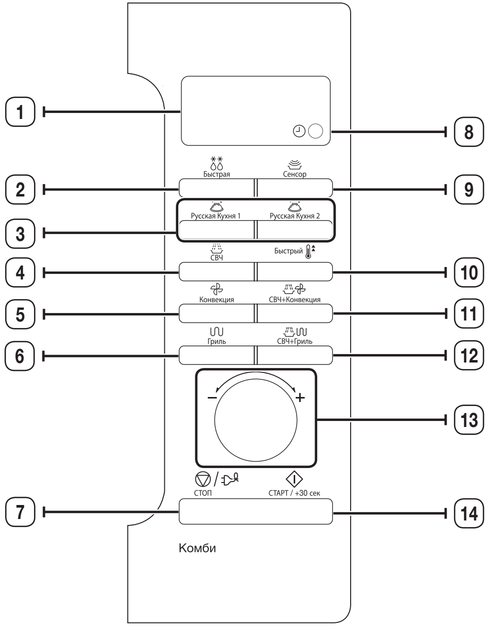
НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП).
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП). Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.



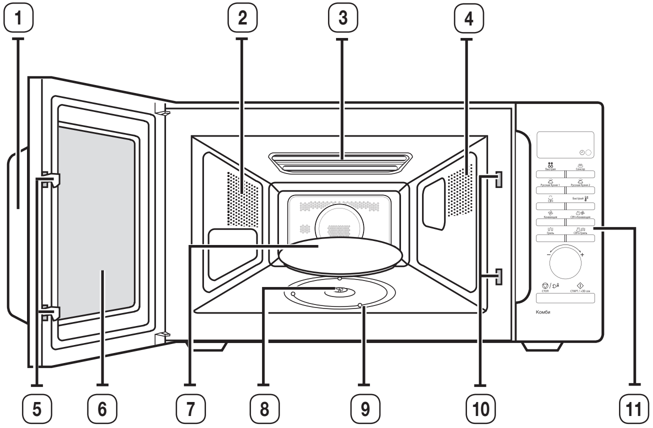
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
3. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
6. КНОПКА ГРИЛЯ
7. КНОПКА СТОП/ЭКО
8. КНОПКА ЧАСЫ
9. КНОПКА РЕЖИМ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
10. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА
11. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
12. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
13. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ОБСЛУЖИВАНИЕ/ ВРЕМЯ)
14. КНОПКА Старт/+30с

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 3 2014-07-17 1:17:42

ПЕЧЬ

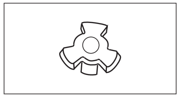


1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
4. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

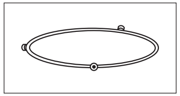
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

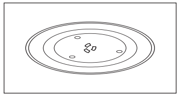
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Цель: Муфта вращает поднос.



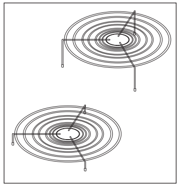
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



4. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 4 2014-07-17 1:17:42

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **легкой травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ делать.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирать.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасаться.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

РУССКИЙ

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи (только для автономных моделей).	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством. Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу (только для автономных моделей).	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓

Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожога содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед потреблением необходимо проверить температуру.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо удалить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели).	✓	✓	✓	✓
Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✓		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.	✔		
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.	✔		
При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.	✔		

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

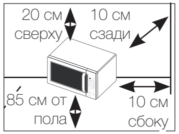
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

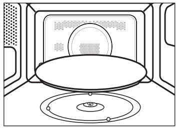
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

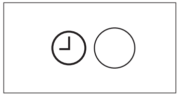
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

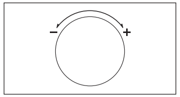
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

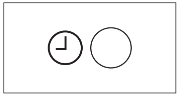
1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате



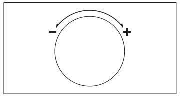
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



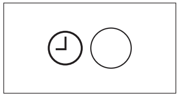
3. Нажмите кнопку ◷.



4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку ◷, чтобы часы начали работать.
   Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.



РУССКИЙ

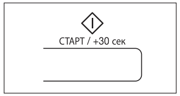
ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на этой странице.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) и установите время работы 4 или 5 минут, нажав кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) соответствующее число раз.

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

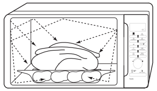
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - Начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 10 2014-07-17 1:17:48

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Появляется сообщение: «E-24»

- Сообщение «E-24» автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения «E-24» нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко) для использования режима инициализации.

Появляется сообщение: «E-15»

- Сообщение "E-15" появляется автоматически при открытии дверцы или нажатии кнопки Stop/Eco (Стоп/Эко) на датчике режима приготовления. Нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко), чтобы вернуться в режим инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Прочтите указанную ниже информацию.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

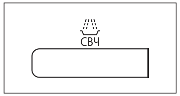
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

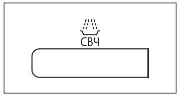
☛ ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

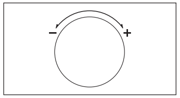
1. Нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ).
Результат: На дисплее отображается следующая информация:
(режим СВЧ)



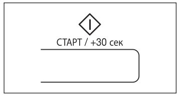
2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ) до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной на следующей странице таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ) два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 11 2014-07-17 1:17:48

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности Более низкий уровень мощности	Уменьшено Увеличено

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Stop (Стоп). **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Stop (Стоп) два раза. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП) еще раз.

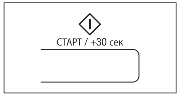
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек). После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

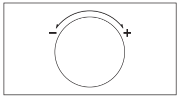
Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) шесть раз.



Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления, повернув ручку круговой шкалы.

- Чтобы увеличить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы вправо
- Чтобы уменьшить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы влево



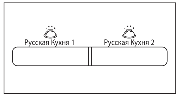
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Auto Russian Cook (Русская кухня)** ( ) имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.

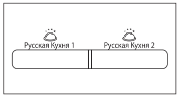
☛ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

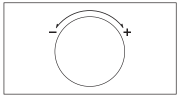
1. Нажмите кнопку **Russian Cook 1 (Русская кухня 1)** (Русская Кухня 1) или **Russian Cook 2 (Русская кухня 2)** (Русская Кухня 2).



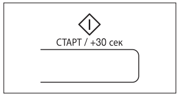
2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Russian Cook 1 (Русская кухня 1)** (Русская Кухня 1) или **Russian Cook 2 (Русская кухня 2)** (Русская Кухня 2). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.
   - Нажмите кнопку Russian Cook 1 (Русская кухня 1) (Русская Кухня 1) один раз: 1.
   - Нажмите кнопку Russian Cook 1 (Русская кухня 1) (Русская Кухня 1) два раза: 2.
   - Нажмите кнопку Russian Cook 2 (Русская кухня 2) (Русская Кухня 2) один раз: 3.
   - Нажмите кнопку Russian Cook 2 (Русская кухня 2) (Русская Кухня 2) два раза: 4.



3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	**Каша овсяная**	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
1-2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
1-3	**Тост с сыром**	40-60 г	Хлеб для тостов — 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр — 2 ломтика (20 г/ломтик)
	< Рекомендации >		
	Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		
1-4	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9 % — 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 13 2014-07-17 1:17:49

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	**Бутерброд с лососем и майонезом**	2 x 75 г	Хлеб – 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось - 60 г (30 г/ломтик), майонез - 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) - 2 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два ломтика хлеба на высокую подставку. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
1-6	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
1-7	**Омлет**	130 - 135 г.	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
1-8	**Сырники**	95 г (2 шт.)	Творог — 90-100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный сахар) — 10 г, соль — 0,5 г, яйца — 1/4 шт., масло — 5-10 г (для смазывания)
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		
1-9	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-10	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 1 шт., теплая вода — 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		
1-11	**Паштет**	480 г	Куриные потрошки - 500 г, Лук - 2 (тонко нарезанный), чеснок - 1 зубчик (измельченный), сливки (жирность 20%) - 120 мл, масло - 60 г, растительное масло - 2 ст.л., соль и перец
	< Рекомендации >		
	Положите в большую чашу сливки, растительное масло, лук и чеснок, затем накройте крышкой и поместите в печь. После звукового сигнала добавьте 2 порции куриных потрошков и продолжите приготовление. Достаньте из печи и дайте остыть. Для образования однородной массы добавьте сливки, соль и перец. Выложите в прямоугольную форму, разровняйте, накройте фольгой и положите в холодильник на 2-3 часа. Подавать с тостами.		
1-12	**Фритата**	1 кг	Крупные картофелины (очищенные и порезанные тонкими ломтиками) - 2 шт., лук (тонко порезанный) - 1 шт., яйца - 5 шт., небольшие цуккини - 2 шт., красный сладкий перец - 2 шт., сливки (жирность 35 %) - 450 мл, тертый сыр пармезан - 2 ст.л.
	< Рекомендации >		
	Закрыв все дно, выложите 1 чашку картофеля и лука на круглое блюдо для выпекания. Смешайте сливки с яйцами, добавьте половину в картофель и поставьте в печь. Цуккини и перец нарежьте тонкими ломтиками. Разложите картофель кругами и залейте оставшейся смесью сливок с яйцами, посыпьте сыром пармезан. Начните приготовление.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 14 2014-07-17 1:17:49

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-13	**Сырное печенье**	150 г	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, сыр с голубой плесенью (Дорблю) - 60 г, тертый сыр пармезан - 2 ст.л., нарезанный зеленый лук - 0,25 чашки, семена кунжута - 0,5 чашки
	< Рекомендации >		
	Просейте муку на стол. Порежьте масло на мелкие кусочки и разотрите его в муке. Добавьте раскрошенный сыр с плесенью, пармезан и зеленый лук. Хорошо перемешайте. Тесто скатайте в шар, заверните в фольгу и положите в холодильник на полчаса. Из теста сделайте мелкие шарики, обваляйте их в кунжуте. Выложите шарики на слегка смазанный маслом лист и выпекайте.		
1-14	**Шоколадное печенье**	200 г	Мука - 1,5 чашки, щепотка соли, масло - 120 г, темный шоколад - 125 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 шт., измельченный грецкий орех - 60 г
	< Рекомендации >		
	В чашку с растопленным маслом положите шоколад и сахар. Дайте остыть. Добавьте яйцо и размешайте, затем добавьте просеянную муку и соль. Хорошо перемешайте. Добавьте орехи и опять перемешайте. Выложите тесто колечками порциями по 1 ст. л. на слегка смазанный маслом лист и выпекайте. Затем приготовьте.		
1-15	**Крупенник**	224 г	(а) Творог 9% - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1-2 г (в) Сметана — 30 г
	< Рекомендации >		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.		

2. ОБЕД

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт Русский уксус 9 % – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2-2	**Щи**	350 г	(1) Нашинкованная капуста — 45 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, картофель, нарезанный ломтиками — 25 г, томатная паста — 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл, лавровый лист — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2-3	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
2-4	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 15 2014-07-17 1:17:49

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
2-6	**Котлеты**	114 г (2 шт.)	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
	< Рекомендации >		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку на высокую подставку. Начните приготовление.		
2-7	**Стейк из семги**	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	< Рекомендации >		
	Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.		
2-8	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, Дижонская горчица – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2-9	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, черный перец-горошек — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-10	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипяток — 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
2-11	**Рыба с сыром**	500 г	Куриные крылышки- 12 шт, соевый соус - 0,3 чашки, мед - 2 ст.л., сухое белое вино - 2 ст.л., растительное масло - 2 ст.л., долька чеснока, измельченная - 1 шт., натертый корень имбиря - 0,5 ст.л., семена кунжута
	< Рекомендации >		
	Сложите крылышки. Смешайте соевый соус, мед, вино, масло, чеснок и имбирь. Положите крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь. На следующий день выложите крылышки на противень, посыпьте семенами кунжута, поставьте на низкую подставку и начните готовить.		
2-12	**Рыба с сброкколи**	680 г	Филе белой морской рыбы - 4 (порции по 200 г), бекон (мелко нарезанный) - 2 полоски, мелко натертый орех - 0,25 чашки, панировочные сухари белого хлеба - 1 чашка, мягкий сыр, например, камамбер - 125 г, масло - 3 ст.л.
	< Рекомендации >		
	Выложите филе рыбы в удобную для запекания форму. Сыр, порезанный тонкими ломтиками, выложите поверх рыбы. Смешайте растопленное масло с беконом, грецким орехом и панировкой. Выложите ровным слоем поверх рыбы и начните готовить.		
2-13	**Кальмары**	500 г	Филе судака (рыба по 400 г) - 2 шт., апельсиновый сок - 1,5 чашки, цедра апельсина - 1 шт., небольшие брокколи - 1 шт., измельченный миндаль - 0,3 чашки, масло - 2 ст.л., кукурузный крахмал - 3 ст.л., соль и перец
	< Рекомендации >		
	Смешайте растопленное масло и поставьте крахмал в печь на 1 мин на мощности 900 Вт. Добавьте апельсиновый сок и цедру, поставьте в печь еще на 2 минуты на мощности 900 Вт. Порежьте брокколи на мелкие соцветия. Выложите филе судака в подходящую форму по бокам, затем выложите соцветия брокколи, добавьте соус и посыпьте орехами. Начинайте готовить.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 16 2014-07-17 1:17:49

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-14	**Бефстроганов**	480 г	Кальмар, нарезанный кольцами - 500 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, лимонный сок - 2 ст.л. Для соуса: Листья базилика - 1,5 чашки, запеченные кедровые орехи - 0,25 чашки, долька измельченного чеснока - 2 шт., оливковое масло - 0,5 чашки, соль и перец
	< Рекомендации >		
	Приготовление соуса. Блендером измельчите до однородной массы листья базилика, орехи и чеснок. помешивая, влейте оливковое масло. Добавьте соль и перец. Положите два кольца кальмара в чашку, добавьте вино и лимонный сок, хорошо перемешайте и поставьте в печь. Размешайте соус.		
2-15	**Куриные крылышки**	600 г	Говядина - 600 г, лук (средний) - 2 (тонко нарезанный), сметана - 100 г, томатная паста - 25 г, мука - 1 ст.л., говяжий бульон - 1,5 чашки, приправьте солью и перцем
	< Рекомендации >		
	Мясо порезанное кусочками толщиной 20 мм, нарежьте на кусочки толщиной 7-10 мм, а затем нарежьте их на полоски длиной 3 - 4 см. Посыпьте мукой, приправьте солью и перцем и хорошо перемешайте. Выложите мясо в форму и добавьте лук, томатную пасту и бульон. Накройте и поставьте готовиться. После звукового сигнала добавьте сливки и продолжите готовить.		

3. УЖИН

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	**Мясной рулет с вареным яйцом**	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г
	< Рекомендации >		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-2	**Ленивые голубцы**	225 г (2 шт.)	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
3-3	**Мясные шарики в томатном соусе**	265 г (2 шт.)	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1 - 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
3-4	**Куриные ножки с черносливом**	325 г (2 шт.)	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160 - 180 г), чернослив — 5 - 7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 17 2014-07-17 1:17:49

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цуккини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
3-6	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г (1-2 шт.)	Крупный картофель (160 - 200 г) - 1 - 2 шт.
	< Рекомендации >		
	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
3-7	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
3-8	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованный соломкой лук – 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон(1). Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-9	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
	< Рекомендации >		
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-10	**Пицца**	370 г	Замороженная пицца — 350 г
	< Рекомендации >		
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
3-11	**Свинной рулет**	1 кг	Ветчина - 1 кг, свежемороженый шпинат - 250 г, небольшая головка лука - 1 (нарезанный), долька чеснока, измельченная - 1 шт., кедровые орехи - 3 ст.л., свежий белый хлеб крошкой - 0,25 чашки, масло - 1 ст.л., приправьте солью и перцем
	< Рекомендации >		
	Приготовление начинки. Разморозьте шпинат, хорошо отожмите излишнюю влагу. Выложите масло и лук в небольшую форму, поставьте в печь на минуту на мощности 900 Вт. Добавьте шпинат, чеснок, орехи и хлеб. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте. Сделайте глубокий надрез в ветчине, оставив 1,5 см до края, для начинки. Деревянными зубочистками закройте начинку. Мясо разотрите солью с перцем. Поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		
3-12	**Мясные "Ежики"**	720 г	Говяжий фарш - 500 г, отваренный рис - 2 чашки, большая луковицы (порезанная) - 1 шт., долька чеснока, измельченная - 1 шт., яйцо - 1 шт., томаты - 400 г, соль и перец
	< Рекомендации >		
	Смешайте хорошо проваренный рис с фаршем, луком, чесноком и яйцом. Приправьте солью и перцем. Мокрыми руками скатайте маленькие фрикадельки диаметром, приблизительно, 5 см. Выложите их на форму. Добавьте томаты и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 18 2014-07-17 1:17:49

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-13	**Баранина**	1,2 кг	Бедро ягненка - 1,5 кг, мед - 3 ст.л., горчица - 1 ст.л., соль и перец
	< Рекомендации >		
	Смешайте мед с горчицей. Разотрите мясо солью с перцем, смажьте медовым соусом. Выложите мясо на противень и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		
3-14	**Куриные рулеты**	450 г	Филе цыпленка - 4 шт., сыр бри - 125 г, порезанная петрушка - 1 ст.л., яйца - 2 шт., свежий белый хлеб крошкой - 2 чашки, соль и перец
	< Рекомендации >		
	Филе цыпленка нарезать тонкими ломтиками. С сыром, срежьте кожу и разомните с петрушкой. Выложите на каждое филе по четверти приготовленной начинки. Закатайте рулеты, закрепите их деревянными зубочистками. Обмакните рулеты во взбитых яйцах, а затем обваляйте их в панировке. Выложите на противень и поставьте в печь.		
3-15	**Цыпленок**	1,2 кг	Цыпленок (1,25 кг) - 1 шт., томаты - 450 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, большая луковица - 1 (нарезанная), черные оливки без косточек - 0,5 чашки, нарезанные шляпки грибов - 250 г, нарезанная петрушка - 2 ст.л., карри - 1 ст. л., соль и перец
	< Рекомендации >		
	Цыпленка, нарезанного порциями, натереть солью с перцем. Вилкой растереть томаты с вином, луком, оливками и карри. Выложить кусочки в форму с курицей, хорошо перемешать. Накрыть и поставить в печь. После звукового сигнала добавить грибы и продолжить приготовление. Перед сервировкой посыпать петрушкой.		

4. ПРАЗДНИК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1	**Перец фаршированный**	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
4-2	**Рыбный расстегай**	75 г (1 шт.)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) — 1/4 квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г, отваренный рис — 4 г, яичный желток для смазывания изделия — 1/4 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку. Начните приготовление.		
4-3	**Жареный сыр**	125 г (5 шт.)	Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на высокую подставку. Начните приготовление.		
4-4	**Куриный шашлык**	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
	< Рекомендации >		
	Порежьте филе на кубики размером 3x3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 19 2014-07-17 1:17:50

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-5	**Мясо по-боярски**	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — 0,5 г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	< Рекомендации >		
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		
4-6	**Кулебяка с семгой**	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на низкую подставку. Начните приготовление.		
4-7	**Шашлык из лосося**	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	< Рекомендации >		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.		
4-8	**Форель с овощами**	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, масло — 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-9	**Печенье**	160 г (2x80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
4-10	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
4-11	**Лимонные пирожные**	12 шт.	Мука - 1,5 чашки, масло - 60 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 Для начинки Сгущённое молоко - 400 мл, яичный желток - 2 шт., лимонный сок - 0,5 чашки
	< Рекомендации >		
	Растопите масло, смешайте его с сахаром и охладите, затем размешайте в смеси яйцо. Добавьте просеянную муку и разомните тесто. Положите тесто в неглубокую силиконовую форму. Смешайте сгущенное молоко с яичным желтками и лимонным соком. Равномерно распределите по тесту и поставьте в печь.		
4-12	**Профитроли**	24 шт.	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, вода - 1 чашка, яйца - 4 шт., темный шоколад - 100 г, взбитые сливки
	< Рекомендации >		
	В чашке смешайте масло с водой и поставьте в печь на 3 минуты на мощности 600 Вт. Дождитесь, пока остынет, добавьте муку и хорошо перемешайте. Помешивая, добавьте яйца по одному. Выложите в кондитерский мешок и выдавите кругами, чтобы изолировать тесто на противне, затем поставьте в печь. Разрежьте профитроли и дайте им остыть на металлической решетке. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 20 2014-07-17 1:17:50

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-13	Яблочный пирог	1 шт.	Мука - 2,5 чашки, сахарная пудра - 0,3 чашки, охлажденное масло - 185 г, белок 1 шт., сахар - 1 ст.л. Для начинки Большие яблоки - 4 шт., сахар - 4 ст.л. + 2 ст.л.
	< Рекомендации >		
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте 1-2 ст.л. воды и разомните тесто до эластичной консистенции. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Порежьте яблоки на тонкие ломтики, удалив сердцевину. 2/3 теста раскатайте кругом с диаметром 22 см. Выложите его на форму для выпечки диаметром 18 см, сделав бортик. Выложите на тесто ломтики яблок в три слоя. Посыпьте сахаром. Раскатайте оставшееся тесто кругом. Край теста в форме смажьте белком, накройте второй частью теста и защепите края. Посыпьте оставшейся частью сахара. Приготовление.		
4-14	Орехоый пирог	1 шт.	Мука - 1,5 чашки, сахарная пудра - 1 ст.л., масло - 125 г, лимонный сок - 1 ст.л. Для начинки Измельченный грецкий орех - 250 г, сахар - 0,75 чашки, мука - 2 ст.л., мед - 1 чашка, масло - 30 г, яйца - 3
	< Рекомендации >		
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте лимонный сок и 1 ст.л. воды. Разомните тесто. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Приготовление начинки. Размешайте в блендере до однородной массы мед, сахар, муку, масло и яйца. Раскатайте тесто кругом диаметром 27 см. Разложите орехи на тесте, вылейте приготовленную смесь и поставьте в печь.		
4-15	Рулет с клубникой	1 шт.	Мука - 1 чашка, щепотка соли, молоко - 125 мл, масло - 25 г, растительное масло - 0,5 ст.л., яйца - 2 шт., сахар - 2 ст.л., сухие дрожжи - 7 г, щепотка ванилина Для начинки Клубника - 700 г, сахар - 0,5 чашки, кукурузный крахмал - 2 ст.л.
	< Рекомендации >		
	В большой чашке разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и половину просеянной муки и соли. Перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшуюся часть муки, 1 яйцо, масло и растительное масло. Разомните тесто и оставьте его в теплом месте на 1,5 часа. Тесто должно подняться. Клубнику нарезать ломтиками и размешать с сахаром и крахмалом. Опять разомните тесто и раскатайте его очень тонким слоем на посыпанной мукой поверхности. Выложите начинку на тесто, оставив свободным, примерно, 2 см от края. Скатайте рулет, закройте край. Смажьте оставшейся частью слегка взбитого яйца. Положите рулет в печь.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим быстрого размораживания (Быстрая) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

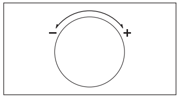
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

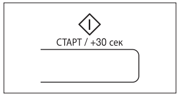
1. Нажмите кнопку **Power Defrost (Быстрая разморозка)** (Быстрая).

2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Microwave+Grill (СВЧ+Гриль)** (Быстрая). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

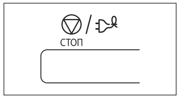
3. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30c)** (СТАРТ / +30 сек).
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП), чтобы завершить размораживание.
   Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 36.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 21 2014-07-17 1:17:50

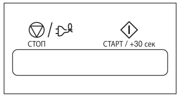
В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Мясо	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	Птица	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3.	Рыба	200-2000 г	20–80 мин.	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	Хлеб/ Выпечка	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки (СТОП) и (СТАРТ / +30 сек).

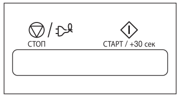


Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки СТОП и СТАРТ / +30 сек одновременно.



Результат:

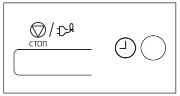
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.

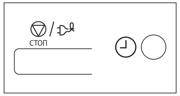
1. Одновременно нажмите кнопки (СТОП) и ().



Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки СТОП и .



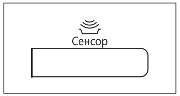
Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

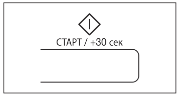
В режиме сенсорного приготовления имеется/предоставляется восемь запрограммированных по времени рецептов.
Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Категорию сенсорного приготовления можно задать поворотом **кругового переключателя**.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Sensor Cook (Сенсорное приготовление)** (Сенсор) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30c)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Если внутренняя температура превышает 60°C, на дисплее появится индикация «hot» (горячая) и охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки **Sensor Cook (Сенсорное приготовление)** (Сенсор) временно недоступно, пока печь не остынет до необходимой температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.

Если во время этой операции будет открыта дверца печи или нажата кнопка **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП/), на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (СТОП/); сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено 8 программ режима сенсорного приготовления.
В ней указаны рекомендуемый общий вес, время выдержки после приготовления и соответствующие рекомендации. После включения программы время приготовления и уровни мощности вычисляются автоматически. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)**	150-250 г (1 чашка или 1 кружка)	1-2	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	**Брокколи**	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков цуккини, баклажанов, тыквы и перца.
3	**Морковь**	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и брюквы.

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Картофель в мундире	200-800 г	2-3	Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу вилкой. Разложите по кругу на низкой подставке. Установите подставку на вращающийся поднос.
5	Замороженная пицца	300-500 г	-	Поставьте замороженное блюдо на низкую подставку.
6	Замороженная лазанья	400-800 г	3-4	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на низкую подставку.
7	Курица	200-700 г	2-3	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожицей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.
8	Жаркое из курицы	1,0-1,2 кг	4-5	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру нижней подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, данные выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Функция «Больше/меньше» используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. Данная функция используется для регулировки степени готовности по своему вкусу. Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.
- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Используйте только контейнеры, безопасные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов на стабилизацию газового датчика требуется время.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся при этом газ может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью.
  Данная печь предназначена только для бытового использования.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

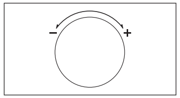
- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут

☛ Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

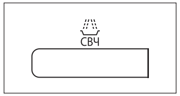
1. Нажмите кнопку **Power Defrost (Быстрая разморозка)** (Быстрая).

2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Power Defrost (Быстрая разморозка)** (Быстрая).

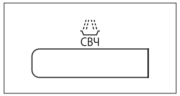
3. Задайте вес продуктов, повернув **круговой переключатель** необходимое количество раз. (в данном примере: 1800 г).



4. Нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)** (СВЧ).

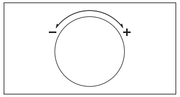


5. Установите **мощность** микроволновой энергии нажатием кнопки **Microwave (СВЧ)** (СВЧ) (в данном примере 450 Вт).



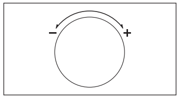
РУССКИЙ

6. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(в данном примере 30 мин).

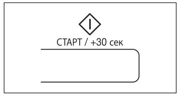


7. Нажмите кнопку **гриля** (Гриль).

8. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. (в данном примере 15 мин).



9. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
Результат: Приготовление начинается/+30 с:
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



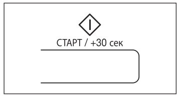
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Fast Preheat (Быстрый прогрев)** (Быстрый).
Результат: На дисплее отображается следующая информация:
220 °C (температура)

2. Нажмите кнопку **Fast Preheat** (Быстрый, Быстрый прогрев) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).
Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
Пример: установлен режим быстрого прогрева при 200 °C.



(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Fast Preheat (Быстрый прогрев)** (Быстрый).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 °C до 220 °C. Максимальное время приготовления составляет 90 минут.

☛ Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 26.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

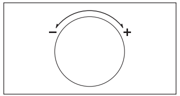
1. Нажмите кнопку **конвекции** (Конвекция).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

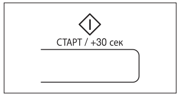
(режим конвекции)

220 °C (температура)

2. Для установки температуры нажмите кнопку **конвекции** (Конвекция) еще раз.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).

Результат: Начнется приготовление блюда.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

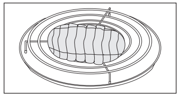
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Fast Preheat (Быстрый прогрев)** (Быстрый).

☛ Будьте осторожны, нагревательный элемент гриля может работать непостоянно, пока печь работает в режиме конвекции.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.



Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 30.

РУССКИЙ

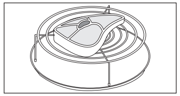
MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 27 2014-07-17 1:17:53

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



2. Нажмите кнопку **Grill (гриля)** (Гриль).

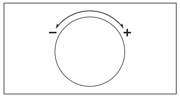
Результат: дисплей показывает следующую информацию:

(режим гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.

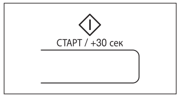
- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Microwave+Grill (СВЧ+Гриль)** (СВЧ+Гриль).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

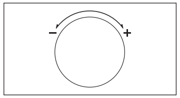
	(комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт	(производимая мощность)

2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Microwave+Grill (СВЧ+Гриль)** (СВЧ+Гриль), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300-600 Вт).

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

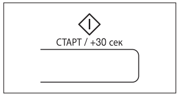
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 28 2014-07-17 1:17:53

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Microwave+Convection (СВЧ+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

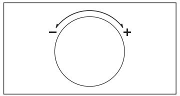
(комбинированный режим СВЧ+конвекции)

220 °C (температура : через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)

2. Выберите температурный режим, нажав кнопку **Microwave+Convection (СВЧ+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция).
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

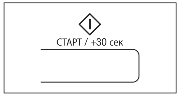
3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Выберите соответствующий уровень мощности нажимая кнопку **Microwave+Convection (СВЧ+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Fast Preheat** (Быстрый, Быстрый прогрев).

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Не рекомендуется**

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 30 2014-07-17 1:17:54

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо.

В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 31 2014-07-17 1:17:54

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку.

Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 34 2014-07-17 1:17:54

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 35 2014-07-17 1:17:54

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонные принадлежности для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ+Гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ+Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 37 2014-07-17 1:17:54

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.
Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	1-2	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	10-14	8-12	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ + Конвекция”.
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ + Конвекция”:
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО					
Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 39 2014-07-17 1:17:54

РУССКИЙ

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ					
Булочки свежевы-печенные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.
ТОРТ					
Яблочный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Мини-оладьи (сырое тесто)	12 x 30 г (350-400 г)	Только 220 °C	17-23	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200–250 г	Только 200 °C	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 40 2014-07-17 1:17:54

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите следующему.

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите печь изнутри после каждого использования с раствором мягкого моющего средства, но сначала дайте печи остыть, чтобы избежать ожога.

В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

- **Причина.** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 41 2014-07-17 1:17:54

РУССКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MC285TATC**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Внутренняя камера печи	 517 x 467 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Объем	28 л
Вес Нетто	 прибл. 18,0 кг

※ **оборудование класса I**

ЗАМЕТКИ

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_RU.indd 43 2014-07-17 1:17:55

SAMSUNG

EAC

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04126A-02

MC285TATC**

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

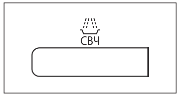
ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 2
Встановлення режиму заощадження електроенергії 3
Панель керування 3
Піч 4
Приладдя 4
Користування цією інструкцією 5
Важлива інформація з техніки безпеки 5
Пояснення символів і піктограм 5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль. 5
Важливі інструкції з техніки безпеки 6
Правильна утилізація виробу (відходи електричного та електронного обладнання) 8
Встановлення мікрохвильової печі 9
Встановлення часу 9
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 10
Як працює мікрохвильова піч 10
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів 10
Приготування/Розігрівання 11
Рівні потужності та регулювання часу 12
Зупинка приготування їжі 12
Регулювання часу приготування 12
Використання функції автоматичного приготування російських страв 13
Режим швидкого приготування російських страв /Приготування 13
Використання режиму швидкого розмороження 21
Вимкнення звукового сигналу 22
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 22
Використання режиму сенсорного приготування 23
Параметри сенсорного приготування 23
Приготування їжі у декілька етапів 25
Швидке прогрівання печі 26
Приготування у режимі конвекції 27
Вибір приладдя 27
Приготування в режимі гриля 28
Поєднання мікрохвиль і гриля 28
Поєднання мікрохвиль і конвекції 29
Посібник із вибору посуду 30
Посібник із приготування їжі 31
Чищення мікрохвильової печі 41
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі 41
Технічні характеристики 42

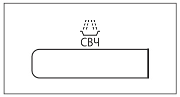
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

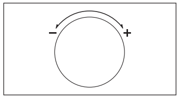
1. Поставте продукти в піч.
Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ).



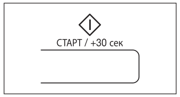
2. Натискайте кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ), поки не буде відображено потрібний рівень потужності.



3. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).

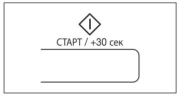


Результат: Почнеться приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.
Один чи кілька разів натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) для кожних 30 секунд, які треба додати.



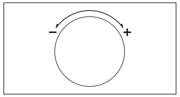
Для розмороження продуктів.

1. Поставте заморожену їжу в піч.
Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая).

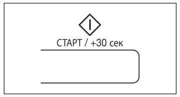
2. Виберіть категорію їжі, натискаючи кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая)**,** поки не буде вибрано потрібну категорію їжі.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 2 2014-07-17 1:16:21

3. Виберіть масу продуктів, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).

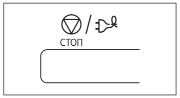


Результат: Почнеться розморожування.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

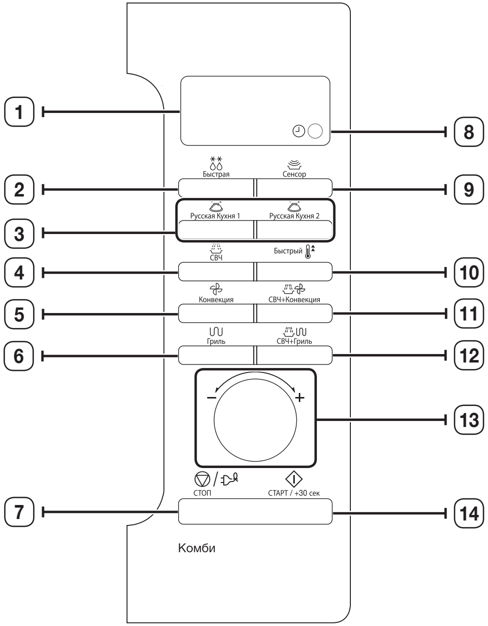
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.



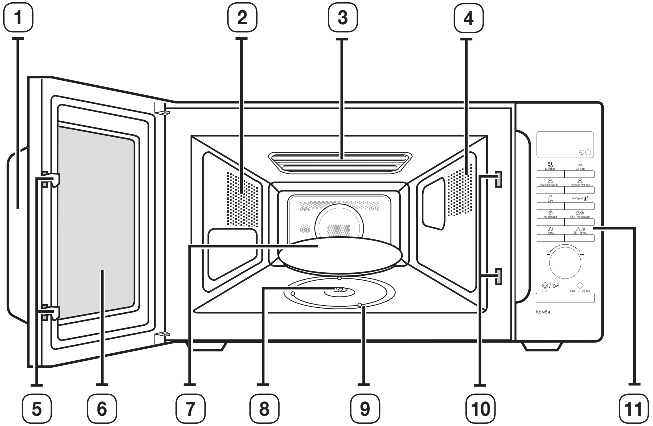
- Натисніть кнопку **Stop/Eco (Стоп/Еко)** (СТОП).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Stop/Eco (Зупинка/Еко)** (СТОП). На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ
6. КНОПКА ГРИЛЯ
7. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКОРЕЖИМУ
8. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
9. КНОПКА РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ
10. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ
11. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ+КОНВЕКЦІЇ
12. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ+ГРИЛЯ
13. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС)
14. КНОПКА СТАРТУ/+30 СЕКУНД

ПІЧ



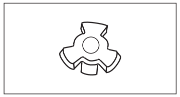
1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
4. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

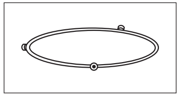
1. **Муфта**, яка кріпиться на валу мотора в основі печі.

   __Призначення:__ Муфта обертає скляну тарілку.

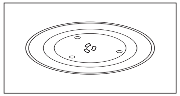
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   __Призначення:__ Роликова опора підтримує скляну тарілку.

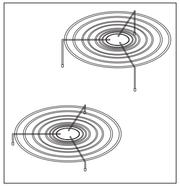
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб її центр був з'єднаний із муфтою.

   __Призначення:__ Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

4. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

   __Призначення:__ Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

Попередження; небезпека пожежі	Попередження; гаряча поверхня
Попередження; електрика	Попередження; вибухонебезпечна речовина
НЕ намагайтеся виконати цю дію.	Чітко дотримуйтеся вказівок.
НЕ розбирайте виріб.	Вийміть штепсель із розетки.
НЕ торкайтесь.	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.	Примітка
Важлива інформація	

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

УКРАЇНСЬКА

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм'ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✓	✓	✓	✓
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для невбудованих моделей).	✓	✓		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм. Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для невбудованих моделей).	✓	✓	✓	✓

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔

Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔
Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✔		
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.		✔		
Під час роботи пристрою доступні поверхні можуть бути гарячими.		✔		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 7 2014-07-17 1:16:26

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішні поверхні можуть бути гарячими.	✔		

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Під час розігрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електроприлади до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

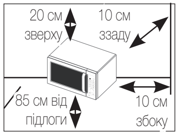
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

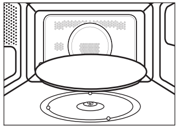
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

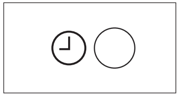
ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Він може показувати час як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

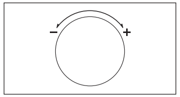
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

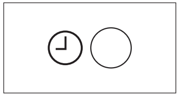
1. **Щоб показувати час у…**
   24-годинному форматі
   12-годинному форматі



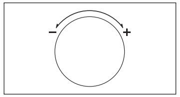
2. Щоб встановити годину, поверніть **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку ◷.

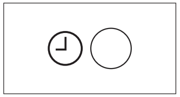


4. Щоб встановити хвилини, поверніть **круглий регулятор**.



5. Коли правильний час встановлено, натисніть кнопку ◷, щоб запустити годинник.

   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.



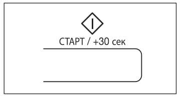
ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Що робити в разі виникнення питань або сумнівів» на цій сторінці.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % - 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) і встановіть час на 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) відповідну кількість разів.



Результат: Піч підігріватиме воду впродовж 4–5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

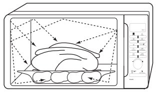
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів;
- підігрівання продуктів.
- приготування їжі;

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте описані нижче вирішення. Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

Такі випадки не свідчать про несправність.

- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів

Зовсім не відбувається приготування їжі

- Чи правильно налаштовано таймер і натиснено кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек)?
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Їжа не готова або надто запечена

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
    - Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
    - Вирішення: від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

З'являється повідомлення «E-24»

- Повідомлення «E-24» автоматично з'являється перед перегріванням мікрохвильової печі. У разі появи повідомлення «E-24» натисніть кнопку «Stop/Eco» (Стоп/Еко), щоб запустити режим ініціалізації.

Повідомлення «E-15»

- Повідомлення «E-15» з'являється автоматично, коли ви відкриваєте дверцята або тиснене кнопку Stop/Eco (Зупинка/Еко) у режимі сенсорного приготування. Щоб повернутись до вихідного режиму, натисніть кнопку Stop/Eco (Зупинка/Еко).

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

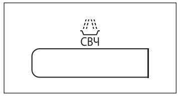
ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

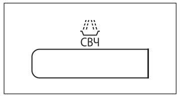
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

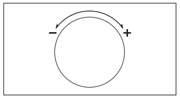
1. Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ).
Результат: На дисплеї з'являться такі символи: СВЧ (режим мікрохвиль)



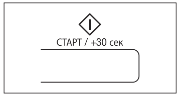
2. Виберіть відповідний рівень потужності, знову натискаючи кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ), поки не з'явиться відповідний рівень потужності. Докладніше дивіться у таблиці рівнів потужності на наступній сторінці.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.



4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).
Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,
- Чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Якщо потрібно дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, один раз натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ). Щоб змінити рівень потужності під час приготування, натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ) два чи більше разів для вибору потрібного рівня потужності.

Швидкий запуск

Щоб підігріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), також можна просто натиснути кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об’єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності Нижчий рівень потужності	Зменшиться Збільшиться

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

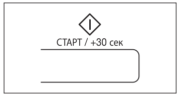
- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке…
Тимчасово	Тимчасово: відкрийте дверцята або натисніть кнопку зупинки. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).
Остаточно	Остаточно: натисніть кнопку зупинки два рази. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Stop/Eco (Стоп/Еко)** (СТОП).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

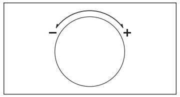
Можна збільшити час приготування, натискаючи кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.



Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- Наприклад. Щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек) шість разів.



Час приготування можна збільшити або зменшити, повертаючи круглий регулятор.

- Щоб збільшити час приготування, повертайте круглий регулятор праворуч
- Щоб зменшити час приготування, повертайте круглий регулятор ліворуч

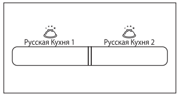
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Функція **Auto Russian Cook (Автоматичне приготування російських страв)** ( ) включає/пропонує попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **круглий регулятор**.

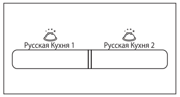
☛ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Russian Cook 1 (Приготування російських страв 1)** (Русская Кухня 1) або кнопку **Russian Cook 2 (Приготування російських страв 2)** (Русская Кухня 2).

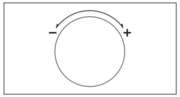


2. Виберіть категорію їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Russian Cook 1 (Приготування російських страв 1)** (Русская Кухня 1) або кнопку **Russian Cook 2 (Приготування російських страв 2)** (Русская Кухня 2). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

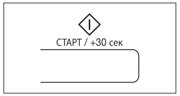


- Натисніть кнопку «Russian Cook 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) один раз: 1.
- Натисніть кнопку «Russian Cook 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) два рази: 2.
- Натисніть кнопку «Russian Cook 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) один раз: 3.
- Натисніть кнопку «Russian Cook 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) два рази: 4.

3. Виберіть налаштування їжі, повернувши **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ /ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-1	Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у велику миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
1-2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
1-3	Сирний тост	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	< Рекомендації >		
	Покладіть два тости на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.		
1-4	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.		
1-5	Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 60 г (по 30 г на шт.), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть дві скибки хліба на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.		

УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-6	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
1-7	**Омлет**	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.		
1-8	**Сирники**	95 г (2 шт.)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.		
1-9	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		
1-10	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п’ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-11	**Паштет із курячої печінки**	480 г	Куряча печінка – 500 г, цибуля – 2 шт. (тонко нарізана), часник – 1 зубець (давлений), вершки (20% жирності) – 120 мл, масло – 60 г, рослинна олія – 2 стол. ложки, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Покладіть у велику миску вершки, рослинну олію, цибулю і часник. Накрийте та поставте в піч для приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте 2 курячі печінки та готуйте знову. Вийміть страву з печі та дайте їй охолонути. Для змішування до однорідної маси додайте вершки, сіль і перець. Викладіть страву в прямокутну посудину, вирівняйте поверхню, накрийте фольгою і покладіть у холодильник на 2-3 години. Подавайте на стіл із тостами.		
1-12	**Овочева фріттата**	1 кг	Велика картопля (почищена та порізана на тонкі кружальця) – 2 шт., цибуля (тонко нарізана) – 1 шт., яйця – 5 шт., малі цукіні – 2 шт., червоний солодкий перець – 2 шт., вершки (молочні, 35 % жирності) – 450 мл, тертий пармезан – 2 стол. ложки
	< Рекомендації >		
	Викладіть 1 чашку картоплі та цибулі в круглу посудину для випікання так, щоб закрити все дно. Перемішайте вершки з яйцями, вилийте половину суміші на картоплю і поставте в мікрохвильову піч. Поріжте цукіні та перець на тонкі смужки. Викладіть картоплю по колу у вигляді віяла, вилийте решту суміші вершків і яєць, а потім посипте пармезаном. Увімкніть програму.		
1-13	**Сирні бісквіти з кунжутом**	150 г	Борошно – 1 чашка, масло – 125 г, сир із блакитною плісенню (Дорблю) – 60 г, тертий пармезан – 2 стол. ложки, нарізана зелена цибуля – 0,25 чашки, кунжут – 0,5 чашки
	< Рекомендації >		
	Просійте борошно на стіл. Поріжте масло на малі шматки та розітріть із борошном. Додайте подрібнений блакитний сир, пармезан і зелену цибулю. Ретельно перемішайте. Замісіть тісто в кульку, замотайте у фольгу та покладіть у холодильник на 30 хвилин. Розділіть тісто на малі кульки та обкачайте їх у кунжуті. Покладіть на трохи змащений папір для випікання і печіть.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 14 2014-07-17 1:16:29

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-14	**Шоколадне печиво**	200 г	Борошно – 1,5 чашки, щіпка солі, масло – 120 г, чорний шоколад – 125 г, цукор – 0,5 чашки, яйце – 1 шт., подрібнені грецькі горіхи – 60 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть у миску топлене масло, шоколад і цукор та дайте охолонути. Додайте яєчну суміш і збийте, а потім додайте просіяне борошно та сіль. Ретельно перемішайте. Додайте горіхи та знову перемішайте. За допомогою столової ложки викладіть кружечки тіста на трохи змащений папір для випікання. Потім готуйте.		
1-15	**Гречаники**	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.		
2-2	**Капусняк**	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.		
2-3	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.		
2-4	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
2-5	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 15 2014-07-17 1:16:29

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-6	**Котлети**	114 г (2 шт.)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	< Рекомендації >		
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Поставте на тарілку на високу решітку. Увімкніть програму.		
2-7	**Стейк із лосося на грилі**	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку та почніть готувати.		
2-8	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	255 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
2-9	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.		
2-10	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-11	**Курячі крильця по-китайськи**	500 г	Курячі крильця – 12 шт., соєвий соус – 0,3 чашки, мед – 2 стол. ложки, сухе біле вино – 2 стол. ложки, рослинна олія – 2 стол. ложки, мелений зубець часнику – 1 шт., тертий корінь імбиру – 0,5 чайної ложки, кунжут
	< Рекомендації >		
	Підігніть фаланги довгих крилець. Перемішайте соєвий соус, мед, вино, олію, часник та імбир. Покладіть крильця у маринад, а потім поставте їх у холодильник на ніч. Наступного дня викладіть крильця на папір для випікання, посипте кунжутом, покладіть на низьку решітку та почніть готувати.		
2-12	**Риба з хрусткою сирною поливкою**	680 г	Філе білої риби – 4 шт. (по 200 г), бекон (дрібно нарізаний) – 2 смужки, дрібно нарізані горіхи – 0,25 чашки, сухарі з білого хліба – 1 чашка, м'який сир (наприклад, камамбер) – 125 г, масло – 3 стол. ложки
	< Рекомендації >		
	Покладіть філе риби у відповідну форму для випікання. Дуже тонко поріжте сир і викладіть його на рибу. Перемішайте топлене масло з беконом, грецькими горіхами та сухарями. Викладіть рівний шар на рибу та почніть готувати.		
2-13	**Риба з броколі та мигдалем**	500 г	Філе жовтого судака (риба, 400 г кожне) – 2 шт., апельсиновий сік – 1,5 чашки, цедра апельсина – 1 шт., мала головка броколі – 1 шт., покришений мигдаль – 0,3 чашки, масло – 2 стол. ложки, кукурудзяний крохмаль – 3 стол. ложки, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Перемішайте топлене масло та готуйте крохмаль у печі протягом 1 хвилини за потужності 900 Вт. Додайте апельсиновий сік і цедру та готуйте ще 2 хвилини за потужності 900 Вт. Поріжте броколі на малі суцвіття. Покладіть філе судака у відповідну форму, збоку покладіть суцвіття броколі, вилийте приготований соус і посипте горіхами. Почніть готувати.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 16 2014-07-17 1:16:29

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-14	**Кальмар із соусом песто**	480 г	Кільця кальмара – 500 г, сухе біле вино – 0,5 чашки, лимонний сік – 2 стол. ложки Для приготування соусу: листки базиліку – 1,5 чашки, смажені кедрові горіхи – 0,25 чашки, давлені зубці часнику – 2 шт., оливкова олія – 0,5 чашки, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Приготуйте соус. У блендері подрібніть листки базиліку, горіхи та часник до утворення однорідної маси. Продовжуйте збивати, а потім додайте оливкову олію. Додайте сіль і перець. Покладіть два кільця кальмара у миску, налийте вино та лимонний сік. Добре перемішайте, поставте в піч і готуйте. Перемішайте соус із готовими кільцями.		
2-15	**Бефстроганов**	600 г	Яловичина – 600 г, цибуля (середня) – 2 шт. (тонко нарізана), сметана – 100 г, томатна паста – 25 г, борошно – 1 стол. ложка, бульйон з яловичини – 1,5 чашки, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	М'ясо, порізане на шматки товщиною 20 мм, відбийте на шматки товщиною 7-10 мм. Після цього поріжте його на тонкі смужки довжиною 3–4 см. Посипте борошном, сіллю, перцем і добре перемішайте. Викладіть м'ясо у форму та додайте цибулю, томатну пасту і бульйон. Накрийте, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте сметану та готуйте знову.		

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-1	**М'ясний рулет із яйцем, звареним натвердо**	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	< Рекомендації >		
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-2	**Ліниві голубці**	225 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
3-3	**Фрикадельки в томатному соусі**	265 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
3-4	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г (2 шт.)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-5	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
3-6	**Печена картопля**	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
3-7	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
3-8	**Риба по-староросійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі продукти в миску та залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.		
3-9	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.		
3-10	**Заморожена піца**	370 г	Заморожена піца – 350 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
3-11	**Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами**	1 кг	Свиняча шинка – 1 кг, свіжий заморожений шпинат – 250 г, мала цибуля – 1 шт. (нарізана), мелений зубець часнику – 1 шт., кедрові горіхи – 3 стол. ложки, крихти свіжого білого хліба – 0,25 чашки, масло – 1 стол. ложка, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Приготуйте начинку. Розморозьте шпинат і добре витисніть зайву рідину. Покладіть масло та цибулю у малу форму і поставте її у піч на 1 хвилину з потужністю 900 Вт. Додайте шпинат, часник, горіхи та крихти хліба. Приправте сіллю і перцем, а потім добре перемішайте. Зробіть у шинці глибокий поздовжній розріз, залишаючи до краю приблизно 1,5 см, для начинки. Зафіксуйте краї дерев'яними зубочистками. Натріть м'ясо сіллю і перцем. Поставте в піч у готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		
3-12	**Фрикадельки з рисом**	720 г	Мелена яловичина – 500 г, варений рис – 2 чашки, велика цибуля (нарізана) – 1 шт., мелений зубець часнику – 1 шт., яйце – 1 шт., помідори в соку – 400 г, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Добре перемішайте варений рис із меленим м'ясом, цибулею, часником і яйцем. Посоліть і поперчіть. Мокрими руками зробіть малі м'ясні кульки діаметром приблизно 5 см. Покладіть їх у форму. Додайте помідори разом із соком, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-13	**Смажена ягнятина з медом**	1,2 кг	Нога ягняти – 1,5 кг, мед – 3 стол. ложки, гірчиця – 1 стол. ложка, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Перемішайте мед і гірчицю. Натріть ягнятину сіллю і перцем та полийте приправою із медом. Покладіть м’ясо на папір для випікання і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		
3-14	**Курячі рулети з сиром**	450 г	Куряче філе – 4 шт., сир брі – 125 г, нарізана петрушка – 1 стол. ложка, яйця – 2 шт., крихти свіжого білого хліба – 2 чашки, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Відбийте куряче філе до утворення тонкого шару. Почистіть сир і розімніть його з петрушкою. Покладіть на одну четверту частину філе приготовану начинку. Загорніть рулети з філе та зафіксуйте край дерев’яними зубочистками. Занурте кожен рулет у збите яйце, а потім крихти хліба. Покладіть на папір для випікання і печіть.		
3-15	**Курка в томатному соусі**	1,2 кг	Курка (1,25 кг) – 1 шт., помідори в соку – 450 г, сухе червоне вино – 0,5 чашки, велика цибуля – 1 шт. (нарізана), чорні оливки без кісточок – 0,5 чашки, малі тарілки нарізаних грибів – 250 г, нарізана петрушка – 2 стол. ложки, приправа карі – 1 чайна ложка, сіль і перець
	< Рекомендації >		
	Поріжте курку на порції і натріть сіллю та перцем. У формі перемішайте помідори, вино, цибулю, оливки та приправу карі, розминаючи виделкою. Покладіть продукти у форму з куркою і добре перемішайте. Накрийте, поставте в піч і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте гриби та готуйте знову. Перед подачею на стіл посипте петрушкою.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-1	**Фаршированний болгарський перець**	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м’ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, бульйон із яловичини чи вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м’ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
4-2	**Расстєгай із рибою**	75 г (1 шт.)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: Нарізане мілкими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – 1/4 яйця для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку. Увімкніть програму.		
4-3	**Сир у панірувальних сухарях**	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Покладіть сир на вощений папір. Потім розмістіть його на високій решітці. Увімкніть програму.		
4-4	**Курячий шашлик**	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	< Рекомендації >		
	Поріжте філе кубиками розміром 3 x 3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть та високій решітці. Увімкніть програму.		

УКРАЇНСЬКА

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 19 2014-07-17 1:16:29

УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-5	**М'ясо по-боярськи**	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	< Рекомендації >		
	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.		
4-6	**Кулебяка із сьомгою**	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Покладіть тісто на вощений папір. Потім розмістіть його на низькій решітці. Увімкніть програму.		
4-7	**Лососевий шашлик**	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого понанизуйте на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть та високій решітці. Увімкніть програму.		
4-8	**Форель запечена з овочами**	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-9	**Печиво**	160 г (2x80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на низьку решітку. Увімкніть програму.		
4-10	**Морс із журавлини**	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		
4-11	**Лимонна долька**	12 шт.	Борошно – 1,5 чашки, масло – 60 г, цукор – 0,5 чашки, яйце – 1 шт. Для приготування начинки: згущене молоко – 400 мл, яєчні жовтки – 2 шт., лимонний сік – 0,5 чашки
	< Рекомендації >		
	Розтопіть масло з цукром, дайте охолонути, а потім додайте яйце. Додайте просіяне борошно та замішайте тісто. Викладіть тісто в силіконову форму з низькими бортиками. Перемішайте згущене молоко з яєчними жовтками та лимонним соком. Рівномірно розподіліть суміш по тісту, поставте в піч і готуйте.		
4-12	**Профітролі з шоколадом**	24 шт.	Борошно – 1 чашка, масло – 125 г, вода – 1 чашка, яйця – 4 шт., чорний шоколад – 100 г, збиті вершки
	< Рекомендації >		
	У мисці перемішайте масло з водою і готуйте протягом 3 хвилин із потужністю 600 Вт. Дайте охолонути, додайте борошно та добре перемішайте. Додавайте по черзі яйця, щоразу добре перемішуючи. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього на папері для випікання кола та печіть. Розріжте профітролі та дайте їм охолонути на решітці-грилі. Начиніть збитими вершками. Подавайте профітролі на стіл із гарячим шоколадом.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 20 2014-07-17 1:16:29

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-13	**Яблучний пиріг**	1 шт.	Борошно – 2,5 чашки, цукор-пудра – 0,3 чашки, охолоджене масло – 185 г, білок 1 шт., цукор – 1 стол. ложка Для приготування начинки: великі яблука – 4 шт., цукор – 4 стол. ложки + 2 стол. ложки
	< Рекомендації >		
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте 1-2 стол. ложки води та замісіть м'яке еластичне тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Поріжте яблука на тонкі шматки, виймаючи серцевину. Розкачайте 2/3 тіста в коло діаметром 22 см. Покладіть його в посудину для випікання діаметром 18 см, роблячи стінки. Викладіть на тісто 3 шматки яблук. Посипте цукром. Розкачайте решту тіста в коло. Змастіть край пирога білком, накрийте іншим шматком тіста і підібгайте край. Посипте рештою цукру. Печіть.		
4-14	**Пиріг із грецькими горіхами**	1 шт.	Борошно – 1,5 чашки, цукор-пудра – 1 стол. ложка, масло – 125 г, лимонний сік – 1 стол. ложка Для приготування начинки: подрібнені грецькі горіхи – 250 г, цукор – 0,75 чашки, борошно – 2 стол. ложки, мед – 1 чашка, масло – 30 г, яйця – 3 шт.
	< Рекомендації >		
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте лимонний сік та 1 стол. ложку води. Замісіть тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Приготуйте начинку. Збийте в блендері мед, цукор, борошно, масло та яйця до утворення однорідної маси. Розкачайте тісто в коло діаметром 27 см. Викладіть на тісто горіхи, вилийте приготовану суміш, поставте в піч і печіть.		
4-15	**Полуничний рулет**	1 шт.	Борошно – 1 чашка, щіпка солі, молоко – 125 мл, масло – 25 г, рослинна олія – 0,5 стол. ложки, яйце – 2 шт., цукор – 2 стол. ложки, сухі дріжджі – 7 г, щіпка ваніліну Для приготування начинки: полуниця – 700 г, цукор – 0,5 чашки, кукурудзяний крохмаль – 2 стол. ложки
	< Рекомендації >		
	У великій мисці розчиніть дріжджі в теплому молоці, додайте цукор і половину просіяного борошна та сіль. Перемішайте та залиште на 1 годину. Додайте решту борошна, 1 яйце, масло та рослинну олію. Замісіть тісто та залиште його в теплому місці на 1,5 години. Після цього виконайте подані далі кроки. Поріжте полуницю на шматки та перемішайте з цукром і крохмалем. Знову замісіть тісто та дуже тонко розкачайте його на посипаній борошном поверхні. Викладіть на тісто начинку, залишаючи вільний край (приблизно 2 см). Туго скрутіть рулет і підібгайте край. Змастіть рулет рештою трохи збитого яйця. Покладіть його в піч і печіть.		

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим швидкого розмороження (Быстрая) дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

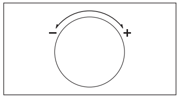
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

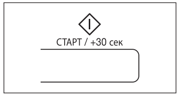
1. Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая).

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

3. Виберіть вагу їжі, повертаючи **круглий регулятор**.

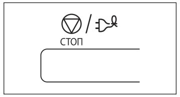


4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат:
- Почнеться процес розморожування.
- Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

5. Щоб завершити розмороження натисніть кнопку **Stop/Eco (Зупинка/Еко)** (СТОП).



Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію мікрохвиль і рівень потужності 180 Вт. Докладніше дивіться у розділі «Розмороження» на стор. 36.

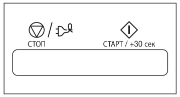
Таблиця нижче містить перелік різних програм швидкого розмороження із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	М'ясо	200-2000 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2.	М'ясо птиці	200-2000 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3.	Риба	200-2000 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4.	Хліб/ Випічка	125-1000 г	10-60 хв.	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
5.	Фрукти	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки СТОП та СТАРТ / +30 сек.

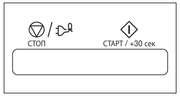


Результат:
- На дисплеї з'являться такі символи:

OFF

- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки СТОП та СТАРТ / +30 сек.



Результат:
- На дисплеї з'являться такі символи:

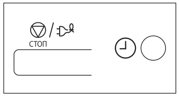
On

- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

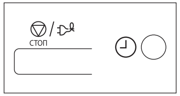
1. Натисніть одночасно кнопки СТОП та ◷.



Результат:
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться повідомлення «L».

L

2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки СТОП та ◷.



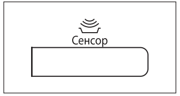
Результат: Піч знову нормально працює.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 22 2014-07-17 1:16:30

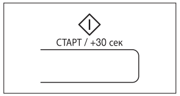
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Вісім функцій сенсорного приготування включають/пропонують попередньо визначений час приготування.
Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Налаштувати категорію функції сенсорного приготування можна за допомогою **круглого регулятора**.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Виберіть тип їжі, яку ви збираєтесь готувати, натиснувши один чи кілька разів кнопку **Sensor Cook (Сенсорне приготування)** (Сенсор). (Дивіться таблицю збоку).



2. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Якщо внутрішня температура є вищою за 60 °C, на дисплеї з'явиться індикація «висока температура» і упродовж 3 хвилин працюватиме охолоджувальний вентилятор. Кнопка **Sensor Cook (Сенсорне приготування)** (Сенсор) тимчасово не працюватиме, поки піч не охолоне до потрібної температури задля безпеки сенсора.

Якщо під час роботи відкрити дверцята чи натиснути кнопку **Stop/Eco (Стоп/Еко)** (стоп/Eco), з'явиться індикація «E-15». Тоді натисніть кнопку **Stop/Eco (Стоп/Еко)** (стоп/Eco) ще раз, щоб індикація «E-15» зникла.

ПАРАМЕТРИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче представлено 8 програм сенсорного приготування.
У ній зазначено рекомендовану вагу порцій, час витримки після приготування та відповідні рекомендації. Після встановлення програми час приготування і рівень потужності визначаються автоматично.
Задля зручності процес приготування контролюється сенсорною системою. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Напої (кава, молоко, чай, вода тощо, кімнатної температури)**	150-250 г (1 чашка або 1 горня)	1-2	Налийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або кухоль. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин).
2	**Суцвіття броколі**	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 23 2014-07-17 1:16:31

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
3	**Нарізана морква**	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви.
4	**Картопля «в мундирах»**	200-800 г	2-3	Помийте та почистьте картоплю (по 200 г кожна). Полийте її оливковою олією і проколіть виделкою. Покладіть картоплю по колу на низькій решітці. Встановіть решітку на скляну тарілку.
5	**Заморожена піца**	300-500 г	-	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.
6	**Заморожена лазанья**	400-800 г	3-4	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на низьку решітку.
7	**Шматки курки**	200-700 г	2-3	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на низьку решітку шкіркою донизу. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
8	**Смажена курка**	1-1,2 кг	4-5	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.

Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу. Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить гази, які утворилися після того, як ємність наповнилася парою.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.
- Щоб збільшити або зменшити час приготування, використовуйте регулятор «більше/менше». Ця функція використовується для налаштування температури приготування відповідно до вимог користувача. Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування.
- Для забезпечення хороших результатів приготування із цією функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування

- Для забезпечення хороших результатів приготування із цією функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

Важлива інформація

- Встановивши піч і під’єднавши кабель до розетки, не від’єднуйте кабель. Для задовільних результатів приготування сенсор газу має стабілізуватися, а це вимагає часу.
- Не рекомендовано використовувати функцію автоматичного сенсорного приготування тривалий час, тобто один цикл за іншим.
- Встановлюйте піч у добре провітрюваному місці для належного охолодження і вентиляції і забезпечення точної роботи сенсора.
- Щоб уникнути поганих результатів, не використовуйте режим автоматичного сенсорного приготування, коли температура у приміщенні надто висока або надто низька.
- Не використовуйте для чищення печі летючі речовини. Гази такого миючого засобу можуть негативно вплинути на роботу сенсора.
- Не ставте піч поблизу пристроїв, які генерують вологу чи газ, оскільки вони негативно впливають на роботу автоматичного сенсора.
- Завжди слідкуйте, щоб внутрішня частина печі була чистою. Витирайте розлите вологою ганчіркою.
  Ця піч призначена виключно для побутового використання.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи (режими конвекції, Мікрохвилі+Конвекція та швидкого попереднього нагрівання печі неможливо використовувати у режимі приготування їжі в декілька етапів). Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати курку вагою 1,8 кг у три етапи.

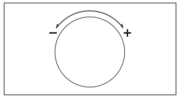
- Розморожування
- Приготування у режимі мікрохвиль упродовж 30 хвилин
- У режимі гриля – 15 хв.

☛ Першим етапом має бути розмороження. Комбінований режим і режим гриля можна використовувати упродовж двох подальших етапів лише один раз. Однак режим мікрохвиль можна використовувати двічі (за двох різних рівнів потужності).

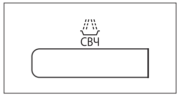
1. Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая).

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Power Defrost (Швидке розмороження)** (Быстрая).

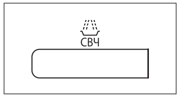
3. Виберіть вагу, повернувши **круглий регулятор** відповідну кількість разів (1800 г у цьому прикладі).



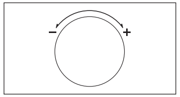
4. Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ).



5. Виберіть рівень потужності мікрохвиль за допомогою кнопки **Microwave (Мікрохвилі)** (СВЧ) (450 Вт у цьому прикладі).

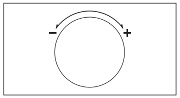


6. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
(30 хвилин у цьому прикладі).

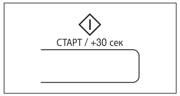


7. Натисніть кнопку **Grill (Гриль)** (Гриль).

8. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
(15 хвилин у цьому прикладі).



9. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Приготування за допомогою кнопки «Start/+30 s» (Старт/+30 с):

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ ПЕЧІ

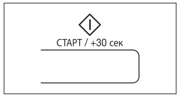
Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо прогріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Піч досягає вказаної температури і підтримує її приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Натисніть кнопку **Fast (Швидке розігрівання печі)** (Быстрый).

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
220 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, один раз чи більше натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання)** (Быстрый). (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Піч розігріється до потрібної температури.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: у режимі швидкого попереднього прогрівання за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал і робота печі припиняється.

Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.

Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання)** (Быстрый).

ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 220 °C на одному з восьми попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 90 хвилин.

☛ Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 26.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

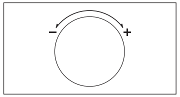
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у горизонтальному положенні і скляну тарілку встановлено належним чином. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.

1. Натисніть кнопку **Convection (Конвекція)** (Конвекция).

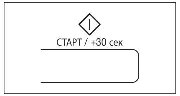
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
(режим конвекції)
220 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Convection (Конвекція)** (Конвекция).
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Починається приготування страви.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

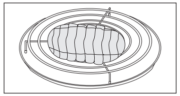
Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання)** (Быстрый).

☛ Будьте обережні, гриль може працювати з перебоями, поки увімкнено режим конвекції.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.

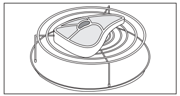
☛ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 30.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



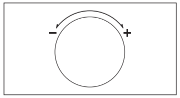
2. Натисніть кнопку **Grill (Гриль)** (Гриль).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

(режим гриля)

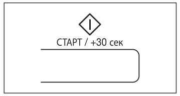
- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат: Почнеться приготування на грилі.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)** (СВЧ+Гриль).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

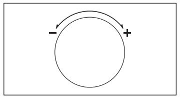
(режим мікрохвиль та гриля)

600 Вт (робоча потужність)

2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)** (СВЧ+Гриль), доки не з'явиться необхідний рівень потужності (300-600 Вт).

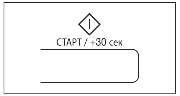
- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 28 2014-07-17 1:16:33

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м’ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на скляну тарілку або низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Microwave+Convection (Мікрохвилі+Конвекція)** (СВЧ+Конвекция).

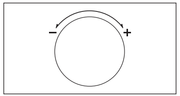
Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

(символи)	(режим мікрохвиль та конвекції)
220 °C	(температура : перехід до цього режиму температури через 2 секунди)

2. Встановіть температуру за допомогою кнопки **Microwave+Convection (Мікрохвилі+Конвекція)** (СВЧ+Конвекция).
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

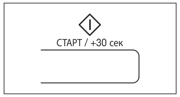
3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **Microwave+Convection (Мікрохвилі+Конвекція)** (СВЧ+Конвекция), доки не з’явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Натисніть кнопку **Start/+30 s (Старт/+30 с)** (СТАРТ / +30 сек).



Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання)** (Быстрый).

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 29 2014-07-17 1:16:33

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для заморожених продуктів	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожених продуктів	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

УКРАЇНСЬКА

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 31 2014-07-17 1:16:33

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	255 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	255 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	255 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш(рис + крупа)	255 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	255 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	255 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	255 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	255 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	255 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	255 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	255 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	255 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 32 2014-07-17 1:16:33

Страва	Порція	Час розморожу-вання (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Гриби	125 г 255 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	255 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	255 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	255 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	255 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.
Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 33 2014-07-17 1:16:33

УКРАЇНСЬКА

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у цій табличці.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.-1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	255 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл.

РОЗМОРОЖЕННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М’ясо				
Фарш з яловичини	255 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	255 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/Канапки	255 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Пам’ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

Мікрохвилі+Гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «Мікрохвилі+Гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «Мікрохвилі+Гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (Мікрохвилі+Гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 37 2014-07-17 1:16:34

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.
Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	5-6	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	4-5	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + гриль	7-8	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Картопляна/ овочева запіканка (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + грилы	8-10	6-8	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки з яловичини (середньо просмажені)	400 г (2 шт.)	Лише гриль	10-14	8-12	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Запечена риба	400-500 г	300 Вт + грилы	5-7	5½-6½	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 38 2014-07-17 1:16:34

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі.
Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції
Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в духовці.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування
Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

Мікрохвилі+Конвекція

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.
Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції
Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «Мікрохвилі+Гриль».

Їжа, яку можна готувати за допомогою режиму мікрохвиль і конвекції
Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА					
Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
МАКАРОННІ ВИРОБИ					
Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М'ЯСО					
Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.

УКРАЇНСЬКА

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 39 2014-07-17 1:16:34

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ХЛІБ					
Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Покладіть охолоджений багет на папір для запікання на нижній решітці. Після випікання залишіть на 2-3 хв.
ПИРІГ					
Яблучний пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилини після приготування.
Невеличкі кекси (сире тісто)	12 x 30 г (350-400 г)	Лише 220 °C	17-23	-	Викладіть сире тісто рівномірно на паперові формочки для кексів. Поставте формочки на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-	Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½ - 7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½ - 4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і розігрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

В інструкціях до камбузних плит, конфорок і печей повинно вказуватись, що парове очищення заборонено застосовувати.

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.

- **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 41 2014-07-17 1:16:34

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	MC285TATC**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі Гриль (нагрівальний елемент) Конвекція (нагрівальний елемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В) Габаритні Внутрішня камера	 517 x 467 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Об’єм	28 л
Вага Нетто	 близько 18 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 43 2014-07-17 1:16:34

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Маеtan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04126A-02

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_UK.indd 44 2014-07-17 1:16:34

MC285TATC**

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 1 2014-07-17 1:10:46

ҚАЗАҚ

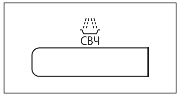
МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық 2
Қуатты үнемдеу режимін орнату 3
Басқару панелі 3
Пеш 4
Керек-жарақтары 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі 5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары. ..5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар 6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану
(Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)....................................8
Микротолқынды пешті орнату 9
Уақытты орнату 9
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 10
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 10
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 11
Пісіру/Қыздыру 11
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері 12
Пісіруді тоқтату 12
Пісіру уақытын реттеу..12
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану 13
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /пісіру..13
Жібіту функциясын қолдану 21
Сигнал құралын өшіру 22
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 22
Сенсормен пісіру функциясын қолдану 23
Сенсормен пісіру параметрі 23
Көп циклді пісіру 25
Пешті алдын ала жылдам қыздыру 26
Конвекция режимі бойынша пісіру 27
Керек-жарақтарды таңдау 27
Гриль жасау 28
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 28
Микротолқын және конвекция аралас режим 29
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 30
Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес..31
Микротолқынды пешті тазалау 41
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 41
Техникалық параметрлері 42

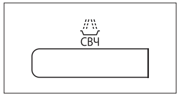
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

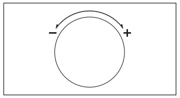
1. Тағамды пешке салыңыз.
Microwave (Микротолқын) (СВЧ) түймешігін басыңыз.



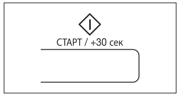
2. **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.

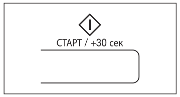


4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
<u>**Нәтижесі:**</u> Тағам пісе бастайды.
- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30секунд қосқыңыз келген сайын **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

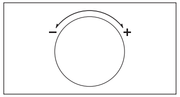


Шамалы тағам жібіткіңіз келсе.

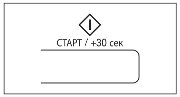
1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін басыңыз.

2. Тағам санатын **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін қажетті тағам санаты таңдалғанша басып таңдаңыз.

3. Салмақты **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.

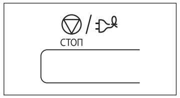


<u>**Нәтижесі:**</u> Жібіту үрдісі басталады.

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

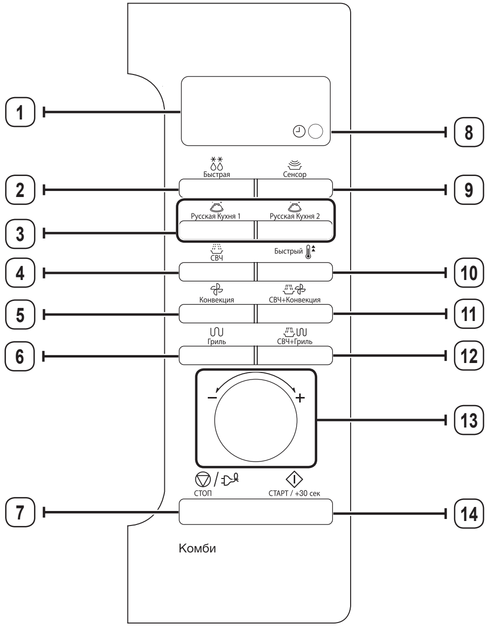
ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.



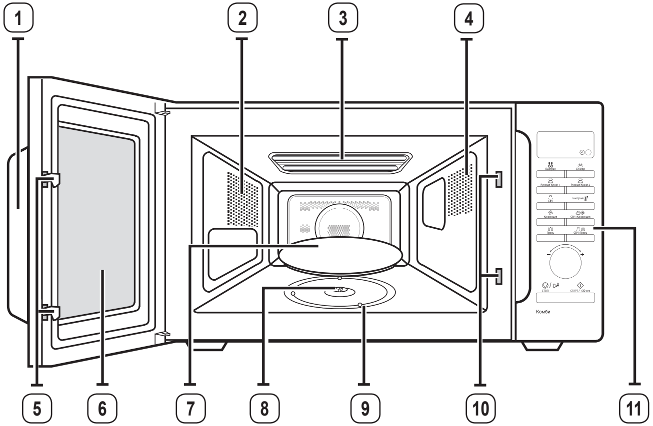
- **Stop/Eco (Тоқтату/Үнемді)** (СТОП) түймешігін басыңыз.
- Қуат үнемдеу режимін алу үшін есікті ашыңыз немесе **Stop/Eco (Тоқтату/Эко)** (СТОП) түймешігін басыңыз. Содан кейін бейнебетте ағымдық уақыт пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
3. АВТ. ТҮРДЕ ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
4. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
5. КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
6. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
7. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ
8. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
9. СЕНСОРЛЫҚ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
10. АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
11. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
12. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
13. ТЕТІК (САЛМАҚ/ҮЛЕСТІРУ/УАҚЫТ)
14. СТАРТ/+30с ТҮЙМЕШІГІ

ПЕШ

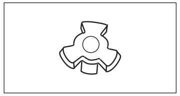


1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
4. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

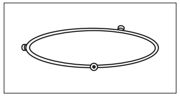
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

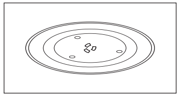
1. **Жалғастырғыш,** пештің табанындағы мотордың білікшесіне дұрыс орнатылуға тиіс.
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



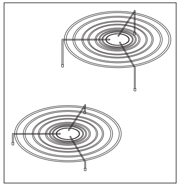
2. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



3. **Бұрылмалы табақ,** ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



4. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   Мақсаты : Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**



ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ — Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ — Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

- Ескерту; Өрт қатері
- Ескерту; Бет жағы ыстық
- Ескерту; Тоқ
- Ескерту; Жарылғыш зат
- Әрекет ЕТПЕҢІЗ.
- Нұсқауларды тура орындаңыз.
- БҰЗБАҢЫЗ.
- Ашаны розеткадан суырыңыз.
- Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
- Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
- Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.
- Ескерім
- Маңызды

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✔	✔		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек. Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✔	✔	✔	✔
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔
Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✔	✔	✔	✔

★	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✔	✔	✔	✔
★	**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✔	✔	✔	✔
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✔	✔	✔	
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✔		✔	✔
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✔		✔	
★	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔

⊘	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
⊘	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✔		✔	✔
★	**ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✔	
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✔	✔	✔	✔
★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✔	✔	✔	✔
★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✔	✔	✔	✔
★	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көнірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
⊘	тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)		✔	✔	
⊘	Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)	✔	✔	✔	✔
★	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгілерге ғана қатысты.)	✔	✔	✔	✔
☎	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.		✔		
☛	**ЕСКЕРТУ**: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.		✔		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 7 2014-07-17 1:10:52

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.	✓		
Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.	✓		

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	🔥	⚡	♨	💥
Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.	✓		✓	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

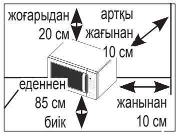
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

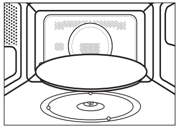
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Қорек сымы бүлініп қалса, оның орнына өндіруші немесе оның агентінен алуға болатын арнайы сым немесе құрастырылған жинақты орнатуға болады.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін сымды 3-тармақты, 230 Вольт, 50 Гц, АТ розеткасына жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

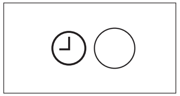
УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

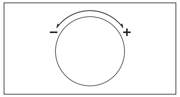
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

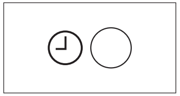
1. Сағатты келесі режимге қою үшін...
24-сағаттық режим
12-сағаттық режим



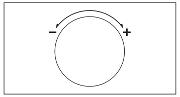
2. Сағатты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



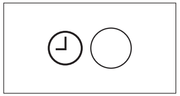
3. ◷ түймешігін басыңыз.



4. Минутты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін ◷ түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.



ҚАЗАҚ

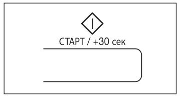
ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, мына беттегі "Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек" тарауын қараңыз.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Start/+30 s (Бастау/+30с) (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басып 4 немесе 5 минут уақытты орнатыңыз, **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін қажетінше басыңыз.



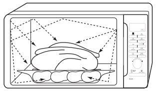
Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минутта қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Жаңа құрылғыны қолдануға төселгенше әрқашан сәл уақыт қажет. Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып көріңіз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады

Тағам мүлде піспеген

- Таймерді дұрыс орнатып, **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін дұрыс бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па.

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 10 2014-07-17 1:10:54

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай.
  - Шешімі: пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек.
  - Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

“E-24” хабары көрсетіледі

- "E -24" хабары микротолқынды пеш қатты қызар алдында автоматты түрде көрсетіледі. "E -24" хабары пайда болса, параметрлерді бастапқы қалпына қою режимін орнату үшін “Тоқтату/Үнемді” түймешігін басыңыз.

“E-15_хабары көрінеді

- Есікті ашқанда немесе Сенсорлы пісіру режимінде Тоқтату/Эко түймешігін басқан кезде “E-15_хабары пайда болады. Бастапқы қалпына қою үшін Тоқтату/Эко түймешігін басыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

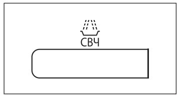
ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

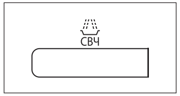
☛ Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

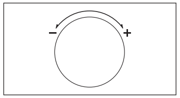
1. **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын режимі)



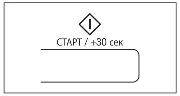
2. Тиісті қуат мәнін **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты қуат мәндері көрсетілген келесі кестеден қараңыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:
   - Пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет жыпылықтайды.



Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін бір рет басыңыз. Тағам пісіру барысында қуат деңгейін өзгерткіңіз келсе, қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін екі рет немесе бірнеше рет басыңыз.

Жылдам бастау:

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін, 30секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуыңызға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚАЗАҚ

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі Төменірек қуат деңгейі	Азайтылған Көбейтілген

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

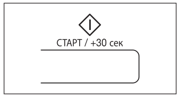
Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Уақытша: Есікті ашыңыз немесе тоқтату түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **Start/+30s** (СТАРТ / +30 сек) (Бастау/+30с) түймешігін басыңыз.
Толық	Толық: Тоқтату түймешігін екі рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop/ Eco (Тоқтату/Үнемді)** (СТОП) түймешігін қайта басыңыз.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30секунд үшін **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін бір рет басып ұзартуға болады.

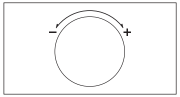
- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30секунд үшін бір рет басыңыз.



- Мысалы: Үш минут қосу үшін **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін алты рет басыңыз.

Пісіру уақытын тетікті бұрап көбейтуге/азайтуға да болады.



- Пісіру уақытын көбейту үшін тетікті оңға бұраңыз
- Пісіру уақытын азайту үшін тетікті солға бұраңыз

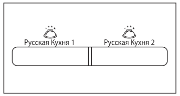
ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Auto Russian Cook () (Авт. түрде орыс дәстүрімен пісіру) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **тетікті** бұрап реттей аласыз.

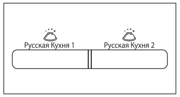
☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

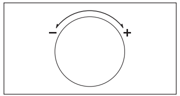
1. **Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1)** (Русская Кухня 1) немесе **Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2)** (Русская Кухня 2) түймешігін басыңыз.



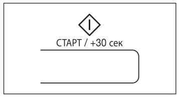
2. **Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1)** (Русская Кухня 1) немесе **Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2)** (Русская Кухня 2) түймешігін басып, пісіріп жатқан тағамның санатын таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.
   - Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін бір рет басыңыз: 1.
   - Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін екі рет басыңыз: 2.
   - Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін бір рет басыңыз: 3.
   - Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін екі рет басыңыз: 4.



3. Тағам түрін **тетікті** бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   <u>**Нәтижесі:**</u> Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1	**Ботқа**	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді үлкен ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-3	**Ірімшіктен жасалған тост**	40-60 г	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
	< Ұсыныстар >		
	Үстіңгі гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
1-4	**"Пашот" жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
1-5	**Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан**	2 x 75 г	Нан - 2 тілім(22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Үстіңгі гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-6	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-7	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-8	**Сырник**	95 г (2 дана)	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - 1/4 дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған)
	< Ұсыныстар >		
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, үстіңгі гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.		
1-9	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
1-10	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-11	**Тауық бауырының паштеті**	480 г	Тауықтың бауырлары - 500 г, пияз - 2 (жұқа туралған), сарымсақ - 1 түйір (ұнтақталған), қаймақ (20% майлы) - 120 мл, сары май - 60 г, өсімдік майы - 2 ас қасық, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға қаймақты, өсімдік майын, пияз бен сарымсақты салып, пештің ішіне қойып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде 2 тауықтың бауырын салып, қайта пісіріңіз. Пештен алыңыз да, салқындатып қойыңыз. Біркелкі болғанша езу үшін, қаймақты, тұз бен бұрышты салыңыз. Тік төртбұрыш пішінді ыдысқа салыңыз да, бетін тегістеп, жұқалтыр қағазбен жауып, тоңазытқышқа 2-3 сағат қойыңыз. Тост нанымен бірге үстелге тартыңыз.		
1-12	**Фриттата көкөнісі**	1 кг	Үлкен картоп (қабығы аршылған және дөңгелектеп туралған) - 2, пияз (жұқа туралған) - 1, жұмыртқалар - 5, кішкене асқабақ - 2, қызыл тәтті бұрыш - 2, қаймақ (қаймақтың сүті, 35 % майлы) - 450 мл, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық
	< Ұсыныстар >		
	1 кесе картоп пен пиязды дөңгелек пісірме табақтың түбі көрінбей қалғанша таратып салыңыз. Қаймақты жұмыртқалармен араластырып, қоспаның жартысын картоптарға құйып, микротолқынды пешке салыңыз. Асқабақ пен бұрыштарды таспа түрінде кесіңіз. Картоптарды дөңгелетіп таратып салып, қаймақ пен қоспаның қалғанын құйып, пармезан ірімшігін себіңіз. Пісіре бастаңыз.		
1-13	**Сезам ірімшігі қосылған бисквит**	150 г	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, көкшіл ірімшік (дорблу) - 60 г, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық, туралған жасыл пияз - 0,25 кесе, сезам тұқымдары - 0,5 кесе
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды үстелген елеп салыңыз. Сары майды ұсақтап турап, ұнға араластырыңыз. Ұнтақталған көк ірімшіктен, пармезан ірімшігі мен жасыл пияздан қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Қамырды домалатып, жұқалтырға орап, тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды кішкенелеп домалақтап, сезам тұқымдарына аунатыңыз. Шамалы майланған пісірме қағазды салып пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-14	**Шоколад печеньелер**	200 г	Ұн - 1,5 кесе, шөкім тұз, сары май - 120 г, қара шоколад - 125 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1, туралған грек жаңғағы - 60 г
	< Ұсыныстар >		
	Еріген сары май мен шоколадты, қантты шараға салып суытыңыз. Жұмыртқаны көпіршітіп, еленген ұнды, тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Жаңғақты қосыңыз да, қайта араластырыңыз. Шамалы майланған қағазға домалақ қоспаларды таратып салыңыз. Содан кейін пісіріңіз.		
1-15	**Крупеник**	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл каймақ - 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз.		

2. ТҮСКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ Орыс сіркесуы 9 %- 5 мл, егер қаласаңыз
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2-2	**Щи**	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
2-3	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
2-4	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 15 2014-07-17 1:10:55

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
2-6	**Котлета**	114 г (2 дана)	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіндегі табаққа қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-7	**Арқан балықтан гриль жасау**	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойып, пісіре бастаңыз.		
2-8	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, Дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-9	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-10	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-11	**Қытайша дайындалған тауық қанаттары**	500 г	Тауық қанаттары - 12, соя соусы - 0,3 кесе, бал - 2 ас қасық, құрғақ ақ шарап - 2 ас қасық, өсімдік майы - 2 ас қасық, ұнтақталған сарымсақ түйірі - 1, - 0,5 ас қасық зімбір тамыры, сезам тұқымдары
	< Ұсыныстар >		
	Ұзын қанаттардың сүйектерін ішіне қайырыңыз. Соя тұздығын, балды, шарапты, өсімдік майын, сарымсақ пен зімбірді араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, бір түнге тоңазытқышқа қойыңыз. Келесі күні қанаттарды пісірме қағазға салып, сезам тұқымдарын сеуіп, астыңғы торға қойып пісіре бастаңыз.		
2-12	**Үстінде қытырлақ ірімшігі бар балық**	680 г	Ақ теңіз балығының қоң еті - 4 (әрқайсысы 200 г), бэкон (ұсақтап туралған) - 2 таспа, ұсақталған жаңғақ - 0,25 кесе, ақ нанның қоқымдары - 1 кесе, камемберт тәрізді жұмсақ ірімшік - 125 г, сары май - 3 ас қасық
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етін пісіруге ыңғайлы қалыпқа салыңыз. Ірімшікті өте жұқа етіп турап, балықтың үстіне қойыңыз. Еріген сары майды бэкон, грек жаңғағы мен нанның қоқымдарымен араластырыңыз. Балықтың үстіне біркелкі таратып салып, пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-13	**Брокколи және бадам жаңғағы қосылған балық**	500 г	Көксерке балығының қоң еті (балық, әрқайсысы 400 г) - 2, апельсин шырыны - 1,5 кесе, апельсин дәмдеуіші - 1, кішкене брокколи - 1, ұсақталып туралған бадам жаңғағы - 0,3 кесе, сары май - 2 ас қасық, жүгері крахмалы - 3 ас қасық, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Еріген сары майды араластырып, крахмалды 1 мин 900 ВТ қуатпен пештің ішіне салып пісіріңіз. Апельсин шырыны мен дәмдеуішін қосып, тағы 2 минут 900 Вт қуатпен жалғастырып пісіріңіз. Брокколиді кішкене гүлдерге бөліңіз. Албырт балықтың қоң етін сай келетін пісірме табаққа салып, жанына брокколи гүлдерін салып, пісірілген тұздықты құйып, жаңғақтарды себіңіз. Пісіре бастаңыз.		
2-14	**Песто қосылған кальмар**	480 г	Кальмар шығырықтары - 500 г, құрғақ ақ шарап - 0,5 кесе, лимон шырыны - 2 ас қасық Тұздық үшін: Базилик жапырақтары - 1,5 кесе, қуырылған кедр жаңғақтары - 0,25 кесе, сарымсақтың ұнтақталған түйірі - 2, зәйтүн майы - 0,5 кесе, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Тұздық дайындаңыз. Ұсақталған базилик жапырақтарын, жаңғақтарды және сарымсақты біртекті массаға айналдырып араластырыңыз. Көпіршіте отырып зәйтүн майынан құйыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз. Шараға кальмардың екі шығырығын салып, шарапты, лимон шырынын қосып, жақсылап араластырып, пешке салып пісіріңіз. Тұздықталған шығырықты араластырыңыз.		
2-15	**Бефстроганов**	600 г	Сиыр еті - 600 г, пияз (орташа) - 2 (жұқа туралған), қышқыл қаймақ - 100 г, қызанақ езбесі - 25 г, ұн - 1 ас қасық, сиыр етінің сорпасы - 1,5 кесе, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	20 мм қалың болып туралған етті 7-10 мм қалың болғанша жаншып, содан кейін 3 - 4 см жұқа таспа түрінде кесіңіз. Ұн, тұз және бұрыштан сеуіп, жақсылап араластырыңыз. Етті пісірме қалыпқа салып, пияз, қызанақ езбесін салып, сорпа құйыңыз. Бетін жауып, пешке салып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде қаймақ қосып, қайта пісіріңіз.		

3. КЕШКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1	**Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті**	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-2	**Голубцы**	225 г (2 дана)	(1) Домалатылған еттер (a) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 17 2014-07-17 1:10:55

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-3	**Қызанақ езбесі қосылған котлета**	265 г (2 дана)	(1) Котлета (a) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-4	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г (2 дана)	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-5	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-6	**Картоп пісірмесі**	140-180 г (1-2 дана)	Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-7	**Рататуй**	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-8	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз(2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
3-9	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
3-10	**Мұздатылған пицца**	370 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-11	**Шпинат және жаңғақ қосылған шошқаның жамбас еті**	1 кг	Шошқаның жамбас еті - 1 кг, мұздатылған, жас шпинат - 250 г, кішкене пияз - 1 (туралған), үгілген сарымсақтың түйірі - 1, кедр жаңғақтары - 3 ас қасық, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 0,25 кесе, сары май - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Толтырмасын дайындаңыз. Шпинатты жібітіңіз, артық сұйығы болса сығып алыңыз. Сары май мен пиязды кішкене қалыпқа салып, оны пешке қойып 1 минут бойы 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Шпинатты, сарымсақты, жаңғақтарды және нанның қоқымдарын қосыңыз. Тұз бен бұрыш қосып дәмдеп, жақсылап араластырыңыз. Жамбас етті тереңдете, толтырма салу үшін шетіне 1,5 см қалғанша тіліңіз. Шеттерін ағаш тіс шұқығыштармен бітеңіз. Еттің беткі жағын тұз бен бұрышпен ысқылаңыз. Пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.		
3-12	**Күріш қосылған котлета**	720 г	Тартылған сиыр еті - 500 г, пісірілген күріш - 2 кесе, үлкен пияз (туралған) - 1, тартылған сарымсақ түйірі - 1, жұмыртқа - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 400 г, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Пісірілген күрішті тартылған етке араластырып, пияз, сарымсақ және жұмыртқаны араластырыңыз. Тұз, бұрыш қосып дәмдеңіз. Дымқыл қолмен диаметрі шамамен 5 см болатын кішкене котлеталар жасаңыз. Пішім беріңіз. Қызанақты, оның шырынын қосыңыз да, содан кейін пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.		
3-13	**Бал қосылып қуырылған қой еті**	1,2 кг	Қойдың сирағы - 1,5 кг, бал - 3 ас қасық, қыша - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Бал мен қышаны араластырыңыз. Қойдың етін тұзбен, бұрышпен ысқылап, бал жағыңыз. Етті пісірме қағазға қойыңыз да, пісіріңіз. Сигнал естілгенде, бір рет аударыңыз.		
3-14	**Ірімшік қосылған тауық рулеті**	450 г	Тауық филесі - 4, бри ірімшігі - 125 г, туралған балдыркөк - 1 ас қасық, жұмыртқа - 2, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 2 кесе, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Тауықтың қоң етін жұқарғанша жаншыңыз. Ірімшіктің қабығын кесіп, балдыркөкпен араластырыңыз. Қоң еттерді дайын болған толтырманың әр бір төрттен біріне салыңыз. Қоң ет рулеттерін орап, шеттерін тіс шұқығышпен бекітіңіз. Әр рулетті көпіршітілген жұмыртқаға батырып, содан кейін нанның қоқымдарына аунатыңыз. Пісірме қағазға салып пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-15	**Қызанақ тұздығы қосылып пісірілген тауық еті**	1,2 кг	Тауық (1,25 кг) - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 450 г, құрғақ қызыл шарап - 0,5 кесе, үлкен пияз - 1 (туралған), өзегі алынған қара зәйтүн - 0,5 кесе, туралған саңырауқұлақ салынған кішкене табақтар - 250 г, туралған балдыркөк - 2 ас қасық, карри ұнтағы - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	< Ұсыныстар >		
	Тауықты кесектеп турап, тұз бен бұрышпен ысқылаңыз. Қызанақты, шарапты, пияздарды, зәйтүндерді және карри ұнтағын қосып араластырыңыз. Тауық еттерін салып жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып, пешке салып, пісіре бастаңыз. Сигнал естілген кезде саңырауқұлақтарды қосып, қайта пісіріңіз. Үстелге тартар алдында балдыркөктен себіңіз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г (2 дана)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әр данасы 80г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150 -190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
4-2	**Расстегай**	75 г (1 дана)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың 1/4 бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін 1/4 бөлігі
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 19 2014-07-17 1:10:55

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-3	**Нан қоқымдары қосылған ірімшік**	125 г (5дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Ірімшікті 5 x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-4	**Тауық кәуабы**	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	< Ұсыныстар >		
	Филені 3 x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-5	**Боярлар еті**	260 г	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
4-6	**Ақсерке қосылған самса**	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-7	**Арқан балық кәуабы**	280 г	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15 - 20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-8	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
4-9	**Печенье**	160 г (2x80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
	< Ұсыныстар >		
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-10	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		
4-11	**Лимон тілімі**	12 дана	Ұн - 1,5 кесе, сары май - 60 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1 Толтыру үшін: Қойылтылған сүт - 400 мл, жұмыртқаның сарысы - 2, лимон шырыны - 0,5 кесе
	< Ұсыныстар >		
	Сары майды қант қосып ерітіп, салқындатыңыз да, содан кейін жұмыртқаны қосыңыз. Еленген ұннан қосып, қамыр илеңіз. Қамырды астыңғы буферлері бар силикон қалыпқа салыңыз. Қойылтылған сүтті жұмыртқаның сарысы мен лимон шырынын қосып араластырыңыз. Қамырдың үстіне біркелкі етіп таратып салып, пештің ішіне қойып пісіріңіз.		
4-12	**Шоколады бар профитроль**	24 дана	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, су - 1 кесе, жұмыртқа - 4, қара шоколад - 100 г, көпіршітілген қаймақ
	< Ұсыныстар >		
	Шараға сары май мен суды құйып араластырып, 3 мин 600 Вт қуатпен пісіріңіз. Салқындатып, ұн қосып, жақсылап араластырыңыз. Жұмыртқаларды бір-бірден, жақсылап араластыра отырып салыңыз. Кондитер өнімдері қалтасына салып, пісірме қағаздың үстіне қамырларды бір-біріне тигізбей салып, содан кейін пісіріңіз. Профитрольды кесіп, содан кейін торкөз торға салып салқындатыңыз. Көпіршітілген қаймақпен толтырыңыз. Профитрольды ыстық шоколадпен бірге үстелге тартыңыз.		

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 20 2014-07-17 1:10:55

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-13	**Алма бәліші**	1 дана	Ұн - 2,5 кесе, ұнтақ қант - 0,3 кесе, салқындатылған сары май - 185 г, ақуыз 1, қант - 1 ас қасық Толтыру үшін: Үлкен алма - 4, қант - 4 ас қасық + 2 ас қасық
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. 1-2 ас қасық су қосып, жұмсақ етіп қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алмаларды жұқалап турап, өзегін алыңыз. Қамырды 2/3 дөңгелектеп, диаметрін 22 см етіп жазып, айналдыра таратып қойыңыз. Олармен пісірме табақты 18 см диаметрмен, шеттерін көмкере жабыңыз. Ұнның үстіне 3 алма тілігін салыңыз. Қант себіңіз. Қалған қамырды да дөңгелектеп жайыңыз. Торттың шетін ақуызбен майлап, ұнның екінші бөлігімен жауып, шеттерін көмкеріңіз. Қанттың қалғанын себіңіз. Пісіріңіз.		
4-14	**Грек жаңғағы қосылған бәліш**	1 дана	Ұн - 1,5 кесе, ұнтақ қант - 1 ас қасық, сары май - 125 г, лимон шырыны - 1 ас қасық Толтыру үшін: Туралған грек жаңғағы - 250 г, қант - 0,75 кесе, ұн - 2 ас қасық, бал - 1 кесе, сары май - 30 г, жұмыртқа - 3
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. Лимон шырынын, 1 ас қасық су қосыңыз. Қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Толтырмасын дайындаңыз. Блендерге салып, балды, қантты, ұн, сары май мен жұмыртқаларды көпіршітіп, біртекті қоспаға айналдырыңыз. Қамырды диаметрі 27 см етіп дөңгелектеп жазыңыз. Қамырдың үстіне жаңғақтарды таратып салып, пісірілген қоспаны құйып, пештің ішіне қойып пісіріңіз.		
4-15	**Бүлдірген рулеті**	1 дана	Ұн - 1 кесе, шөкім тұз, сүт - 125 мл, сары май - 25 г, өсімдік майы - 0,5 ас қасық, жұмыртқа - 2, қант - 2 ас қасық, құрғақ жұмыртқа - 7 г, шамалы ваниль Толтыру үшін: Бүлдірген - 700 г, қант - 0,5 кесе, жүгері крахмалы - 2 ас қасық
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға жылы сүт құйып, оған ашытқыны ерітіп, қант қосып, елеуіштен өткізілген ұнның жартысы мен тұз салыңыз. Араластырып, 1 сағат қойып қойыңыз. Ұнның қалғанын, 1 жұмыртқаны, сары май мен өсімдік майын қосыңыз. Қамыр илеңіз де, жылы жерге 1,5 сағат қоя тұрыңыз. Қамырды тағы да илеңіз. Бүлдіргендерді жапырақтап турап, қант пен крахмалға араластырыңыз. Қамырды қайта илеп, ұн себілген тақтайға қойып, жұқарғанша жайыңыз. Қамырға толтырмадан салып, шетінен орын (шамамен 2 см) қалдырыңыз. Пластик рулетті азайтып, шеттерін көмкеріңіз. Қалған шамалы көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Бөлкені пештің ішіне салып пісіріңіз.		

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жібіту функциясы (Быстрая) етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

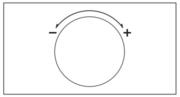
Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

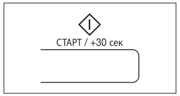
1. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін басыңыз.

2. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.

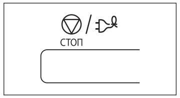
3. Тағамның **салмағын** тетікті бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.



5. Жібіту үрдісін аяқтау үшін **Stop/Eco (Тоқтату/Эко)** (СТОП) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқын функциясының қуатын 180 Вт мәнге қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 36-шы беттегі "Жібіту" тарауынан қараңыз.

КАЗАҚ

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 21 2014-07-17 1:10:56

ҚАЗАҚ

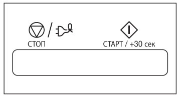
Келесі кестеде әртүрлі жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	**Ет**	200-2000 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2.	**Құс еті**	200-2000 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3.	**Балық**	200-2000 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4.	**Нан/Торт**	125-1000 г	10-60 мин	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5.	**Жеміс**	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. СТОП және СТАРТ / +30 сек түймешігін қатар басыңыз.

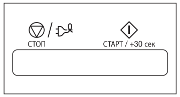


Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигнал құралын қайта қосу үшін СТОП және СТАРТ / +30 сек түймешіктерін қайта қатар басыңыз.



Нәтижесі:

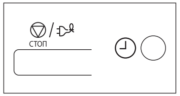
- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

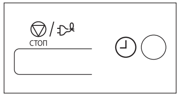
1. СТОП және ◷ түймешігін қатар басыңыз.



Нәтижесі:

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.

2. Пешті құрсаудан босату үшін СТОП және ◷ түймешіктерін қайта бірге басыңыз.



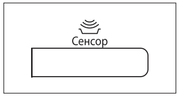
Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

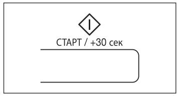
Сегіз сенсормен пісіру функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Сенсормен пісіру санатын функция **тетігін** бұрап реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. **Sensor Cook (Сенсормен пісіру)** (Сенсор) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып, пісіріліп жатқан тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



2. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.
1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Егер ішкі температура 60 °C градустан асса, бейнебетте "ыстық" жазуы көрсетіледі де, желдеткіш 3 минут жұмыс істейді. Пеш сенсорды қауіпсіз пайдалануға болатын температураға дейін суығанша **Sensor Cook (Сенсормен пісіру)** (Сенсор) түймешігін уақытша пайдалана алмайсыз.

Егер есік ашылса немесе осы кезде **Stop/Eco (Тоқтату/Үнемді)** (стоп) түймешігі басылса, "E-15" көрсетіледі.
Осы кезде **Stop/Eco (Тоқтату/Үнемді)** (стоп) түймешігін тағы бір рет басыңыз, “E-15” көрінбей кетеді.

СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ПАРАМЕТРІ

Келесі кестеде 8 сенсорлы пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде ұсынылған салмақ мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бағдарламаны бастағаннан кейін пісіру уақыты мен қуат деңгейлері автоматты түрде есептеледі. Пісіру үрдісі сізге қолайлы болуы үшін сенсор жүйесімен басқарылады. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Сусындар (бөлме темпе-ратурасындағы кофе, сүт, шай, су)**	150-250 г (1 тостақ немесе 1 кесе)	1-2	Сұйықты (бөлме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).
2	**Брокколи гүлдері**	200-500 г	1-2	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 23 2014-07-17 1:10:57

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
3	**Туралған сәбіз**	200-500 г	1-2	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл туралған сәбіздер мен гүлді орамжапырақты немесе қырыққабатты пісіруге қолайлы бағдарлама.
4	**Қабығымен пісірілген картоптар**	200-800 г	2-3	Картоптарды шайып, тазалаңыз, әрқайсысы 200 г. Зәйтүн майынан жағып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Астыңғы торға айналдыра қойыңыз. Торды бұрылмалы табаққа қойыңыз.
5	**Мұздатылған пицца**	300-500 г	-	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.
6	**Мұздатылған лазанья**	400-800 г	3-4	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.
7	**Тауықтың кесек еттері**	200-700 г	2-3	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Терісі бар жағын астыңғы торға қаратып қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
8	**Қуырылған тауық**	1,0-1,2 кг	4-5	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді. Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс буға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.
- Көп/Аз функция тетігі пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға арналған. Бұл функцияны пісіру градусын өз қалауыңызға сай лайықтау үшін қолданыңыз. Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар.
- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар

- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

Маңызды

- Пешті орнатып, электр розеткасына қосқаннан кейін қорек сымын ағытпаңыз. Тағамды жақсы пісіру үшін газ сенсоры орныққанша біраз уақыт қажет.
- Тағамды бірінен соң бірін үздіксіз пісіретін кезде сенсормен автоматты пісіру функциясын қолдануды ұсынбаймыз.
- Пешті жақсы салқындату және сенсордың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін пешті жақсы желдетілетін және ауа алмасатын жерге орнатыңыз.
- Тағам пісіру нәтижесі қанағаттанғысыз болмас үшін, бөлме температурасы өте жоғары немесе өте төмен болған кездері автоматты сенсорды пайдаланбаңыз.
- Пешті тазалау үшін тұтанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Бұндай жуғыш заттан бөлінетін газ сенсорға әсер етуі мүмкін.
- Пешті ылғал немесе газ өте көп бөлетін құрылғылардың қасына қоймаңыз, себебі автоматты сенсордың дұрыс жұмыс жасауына кедергі келтіреді.
- Пештің ішкі жағын үнемі таза ұстаңыз. Төгілген заттарды үнемі дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
  Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған пеш.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешті тағамды үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауға болады. (Конвекция, Микротолқын+Конвекция және Жылдам қыздыру функциясын көп циклды пісіру режимінде қолдануға болмайды). Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 1,8 кг тауықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

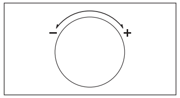
- Жібіту
- 30 минут микротолқынмен пісіру
- 15 минут грильмен пісіру

☛ Жібіту функциясы бірінші сатыда болуға тиіс. Аралас режим мен Гриль режимін қалған екі режимде тек бір рет ғана қолдануға болады. Дегенмен микротолқын режимін екі рет қолдануға болады (екі түрлі қуат деңгейлерінде).

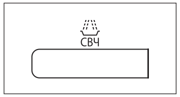
1. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін басыңыз.

2. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (Быстрая) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.

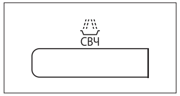
3. Салмақ мәнін **тетікті** қанша қажет болса, сонша рет бұрап орнатыңыз. (мысалы, 1800 г)



4. **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін басыңыз.

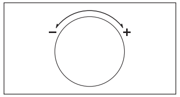


5. Микротолқын қуатының деңгейін **Microwave (Микротолқын)** (СВЧ) түймешігін басып тиісті **Power Level (Қуат мәнін)** (мысалы, 450 Вт) орнату арқылы таңдаңыз.



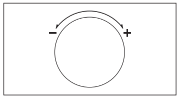
MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 25 2014-07-17 1:10:58

6. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз. (мысалы, 30 минут).

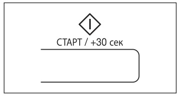


7. **Grill (Гриль)** (Гриль) түймешігін басыңыз.

8. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз. (мысалы, 15 минут).



9. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру, **Start/+30 s (Бастау/+30с)**:
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



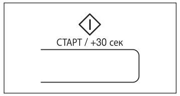
ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді. Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

1. **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** (Быстрый) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   220 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** (Быстрый) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.
   - Таңдалған пісіру режимінің уақыты 8 секунд көрсетіледі, алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
     Мысалы) 200 °C градус бойынша жылдам қыздыру режимінде



(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

   - Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
   - 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.

Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** (Быстрый) түймешігін басыңыз.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 26 2014-07-17 1:10:58

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ БОЙЫНША ПІСІРУ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, сегіз алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C бастап 220 °C аралығында орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 90 минут.

☛ Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 26-шы беттегі ақпаратты қараңыз.

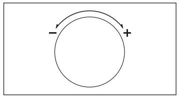
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрған-тұрмағанын, бұрылмалы табақтың бар-жоғын тексеріңіз. Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.

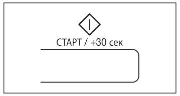
1. **Convection (Конвекция)** (Конвекция) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (конвекция режимі)
   220 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Convection (Конвекция)** (Конвекция) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
   (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:
   - Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру



(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

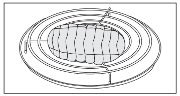
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** (Быстрый) түймешігін басыңыз.

☛ Абай болыңыз, конвекция режимі жұмыс істеп тұрған кезде Гриль қыздырғышы ара-тұра іске қосылып кетуі мүмкін.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.



Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

☛ Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 30-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

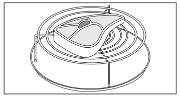
MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 27 2014-07-17 1:10:58

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



2. **Grill (Гриль)** (Гриль) түймешігін басыңыз.

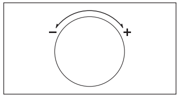
Нәтижесі: Бейнебетте келесі пайда болады:

(гриль режимі)

- Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Гриль жасау уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз.

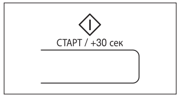
- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз.
Шыны және керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.
Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.
Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсарта аласыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** (СВЧ+Гриль) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

(микротолқын және гриль аралас режим)

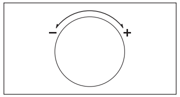
600 Вт (қуат шығысы)

2. Тиісті қуат мәнін **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** (СВЧ+Гриль) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз (300-600 Вт).

- Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.

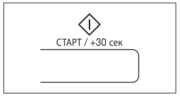
- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес. Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

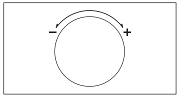
☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз.
Шыны немесе керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.
Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.
Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын және конвекция аралас режим)
   220 °C (температура : 2 секунд ішінде келесі температура режиміне ауысады)

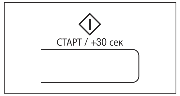
2. Температураны **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция) түймешігін басып таңдаңыз.
   (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. Тиісті қуат мәнін **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** (СВЧ+Конвекция) түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. **Start/+30 s (Бастау/+30с)** (СТАРТ / +30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:



- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.
- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
  Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру

(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** (Быстрый) түймешігін басыңыз.

КАЗАҚ

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 30 2014-07-17 1:10:59

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 31 2014-07-17 1:10:59

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.

Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 33 2014-07-17 1:11:00

КАЗАҚ

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:
Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:
Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 34 2014-07-17 1:11:00

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз.

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.
Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған сиыр еті	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14-15	15-60	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық және бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.
Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 37 2014-07-17 1:11:00

Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	2-3	1-2	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.
Картоп гратиндері/ Көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пісірілген алма	2 алма (шамамен. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Грилы	8-10	6-8	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бифштекс (орташа)	400 г (2 дана)	Тек гриль	10-14	8-12	Бифштекске май жағыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Грилы	5-7	5½-6½	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі.
Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:
Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:
Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + Конвекция функциясымен пісіруге болатын тағамдар:
Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.

Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ПИЦЦА					
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
МАКАРОН					
Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған макарон пісірмесін астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ЕТ					
Ростбиф/ Қуырылған қой еті (орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 39 2014-07-17 1:11:00

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
НАН					
Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіргеннен кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ТОРТ					
Алма торты (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	38-43	-	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Шағын кекстер (жаңа иленген қамыр)	12 x 30 г (350-400 г)	Тек 220 °C	17-23	-	Жаңа иленген қамырды кекске арналған қағаз ыдыстарға біркелкі бөліп салыңыз. Ыдыстарды астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Печенье (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	15-20	-	Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.
Мұздатылған кекс	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½-4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 40 2014-07-17 1:11:00

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесі жағдайларды мұқият ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында салқындатыңыз.

Пісіру құрылғыларына, пештің үстіне және тұмшапештерге қатысты нұсқауларда бумен тазалайтын құралдарды қолданбау керек деп көрсетілген.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Жөндеу жұмыстарын білікті микротолқынды пеш технигі ғана жүзеге асыруға тиіс.

☛ Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.

- **Себебі :** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

ҚАЗАҚ

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 41 2014-07-17 1:11:00

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**MC285TATC****
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент) Конвекция (қыздырғыш элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б) Сырты Пештің іші	 517 x 467 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Сыйымдылығы	28 л
Салмағы Нетто	 шамамен 18,0 кг

ЕСКЕРТПЕ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ

ЕСКЕРТПЕ

MC285TATCSQ_BW_DE68-04126A-02_KK.indd 43

2014-07-17 1:11:00

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04126A-02